



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

**Rinderzunge Marinade à la chinoise**  
**Mozzarella**  
**Kräutersaitlinge : Erdnuß : Senfkohl gedämpft**

**Rinderzunge:**

**Pökellake:**

2500 ml Wasser  
125 g Pökelsalz  
50 g Himalaya Salz  
15 Pfefferkörner, schwarz  
15 Wacholderbeeren  
4 Nelken  
4 Lorbeerblätter  
4 Zweige Thymian  
½ Knolle Knoblauch

- alle Zutaten zusammen aufkochen und auskühlen lassen.
- Passieren und die Zungen 3 Tage darin pökeln. Anschließend 60 Minuten kalt wässern
- die gewässerten Zungen in einer kräftigen Gemüsebrühe ca. 3-3,5h leicht köcheln bis die Zungen weich sind
- auskühlen lassen und dünn aufschneiden, marinieren

**Mozzarella Crème:** (Büffelmozzarella)

- Mozzarella im Thermomix mit Salz, Pfeffer glatt mixen, vakuumieren → einfrieren.
- Ausfrieren, glatt mixen mit Xanthan leicht abbinden ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Peking Duck Marinade:**

½ Fl. Rotwein  
5 Fl. à 0,33l Coca Cola  
3 geschnittene rote Chilis  
8 Blätter Kaffir Limette  
3 EL Peking Duck Sauce  
5 Knollen Galgant (in Scheiben geschnitten)  
4 EL Curryblätter

- Rotwein mit Cola aufkochen und etwas köcheln lassen. Restliche Zutaten hinzufügen und 3 Std. ziehen lassen → passieren
- Einen Teil reduzieren, den anderen Teil mit Xanthan abbinden.

**Pak Choi:**

- Mini Pak Choi in gut gesalzenem Wasser blanchieren
- in Eiswasser abschrecken
- mit abgezogener Marinade glasieren
- frischen mini Pak Choi in Marinade blanchieren und im Excalibur (Dehydrator) trocknen

**Sojasaucen Erdnüsse:**

200g salzige Erdnüsse  
60g Zucker  
40ml Sojasauce

- In einer Pfanne bei milder Hitze, unter ständigem Rühren die Flüssigkeit komplett verdampfen lassen bis ein Karamell entsteht
- erkalten lassen → brechen

**Kräutersaitlinge:**

- Kräutersaitlinge in Scheiben schneiden, mit wenig Öl anbraten und mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Limonenolivenöl abschmecken
- vakuumieren

**Texturen:**

- Sojasprossen
- Affila Kresse
- getrocknete Kräutersaitlinge