



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Reh sous vide mit Kreuzkümmel & chinesischer Petersilie gegart
Hokkaido & rote Currypaste : Lime Pickle
Kaffir Gel

Reh:

800g Rehrücken schief / ausgelöst & von Sehnen befreit, in Portionsstücke à 200g zuschneiden

- mit Salz und Pfeffer würzen & kurz in geklärter Butter bei geringer Hitze ohne Farbe anbraten
- vakuumieren und bei 68°C ca. 13 Min. (je nach Garstufe) garen
- aus dem Vakuumbutel nehmen und ca. 10 - 15 min bei 58°C im Holdomat ruhen lassen
- in schaumiger Butter mit Kreuzkümmel und Koriandergrün kurz nachbraten

Rehsoße:

- 1 ½ kg klein gehackte Knochen und Abschnitte vom Reh
- in 4 EL geklärter Butter anrösten
- sobald die Knochen Farbe angenommen haben alles degrossieren

- 1 geschälte große Pastinake
- 4 Stangen Staudensellerie
- 4 geschälte rote Zwiebeln
- ½ Knoblauchknolle
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Gewürznelke
- 1 EL Sarawak-Pfefferkörner schwarz
- 1 TL Pimentkörner weiter rösten
- 1 TL Wacholderbeeren
- 3 Rosmarinzwige
- 3 Thymianzwige
- weiter mit den Knochen rösten,

- ½ trockener Rotwein
- ¼ l roter Portwein
- ablöschen

- 1 l Wildfond
- 1 EL Preisselbeeren
- zugeben und 1 ½ Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen
- durch Etamin abpassieren und nochmals um die Hälfte einkochen lassen

Kürbispüree:

- Kürbis klein schneiden
- im Verhältnis 1:1 mit entkernten geschälten Pink Lady Äpfeln und Schalotten anschwitzen
- mit Lime Pickles, roter Currypaste und Apfelsaft auffüllen und weich kochen
- die Lime Pickles grob aussortieren, den Rest im Thermomix zu einer glatten Creme verarbeiten
- mit Salz abschmecken

Chicoree:

- den Chicoree verputzen (Blätter entfernen)
- etwas frischen Apfelsaft mit weißem Portwein und roter Currypaste reduzieren, mit Salz abschmecken
- Chicoree dazugeben und ca. 4 min garen
- glasieren



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Reh sous vide mit Kreuzkümmel & chinesischer Petersilie gegart
Hokkaido & rote Currypaste : Lime Pickle
Kaffir Gel

Limettengel:

200ml Limettensaft

100ml Wasser

½ Stange Vanille

5 Kaffir Blätter

0,5g Ph neutral

Zucker

→aufkochen, passieren

→mit 4,5g Agar Agar nochmals aufkochen, erkalten lassen

→mixen

Apfel Pinienkern Marinade:

→mit etwas Zucker ein helles Karamell ansetzen, Granny Smith Äpfel und Schalotten zugeben

→mit Weißwein, weißer Portwein und Apfelsaft ablöschen, einkochen lassen, passieren

→Salz und Melforessig abschmecken

→Fond mit Traubenkernöl, Olivenöl, Mirin, Arganöl aufmischen

→Einlage gehackte Pinienkerne und getrockneter Apfel

Texturen:

- roher Hokkaido Kürbis

- kandierte Limettenzesten

