



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

**Carabiniero roter Gamberoni -roh-
japanische Wollmispel
Meeresbohnen : Karotten Maracuja Balm**

Carabiniero:

- Carabiniero küchenfertig (geschält, geputzt) mit etwas Rosmarin, Thymian und Knoblauch in Olivenöl einlegen
- ca. 3 Tage marinieren lassen
- Marinade vor dem Anrichten abstreifen und den Carabiniero temperieren lassen

Karotten Maracuja Balm:

- Karotten waschen und schälen
- Schalotten, mit Sternanis und Kreuzkümmel in etwas Oliven anschwitzen, Karotten dazugeben
- mit weißem Portwein ablöschen
- frische Passionsfrüchte (mit Kernen) zugeben und köcheln lassen, bis die Karotten weich sind
- mit Zucker und Salz abschmecken, Sternanis entnehmen
- mit Limonenolivenöl und Butter im Thermomix zu einem glatten Püree verarbeiten

eingeweckte Mispeln:

- mit etwas Zucker in einem Topf ein helles Karamell ansetzen
- mit Weißwein ablöschen, mit Orangensaft auffüllen
- Sternanis, Chili, Kaffir Limetten Blätter, Zimt, Vanille zugeben und ziehen lassen, passieren
- verputzte und geschälte Mispeln kurz im Fond aufkochen und in geeignete Gläser einwecken

Passionsfrucht-Mohn-Pulver:

- 2El Blaumohn
- 4El Passionsfruchtpulver
- den Mohn mit dem Passionsfruchtpulver fein mahlen

glasierte Karotten/ Passionsfrucht vinaigrette:

- Fingermöhren verputzt und geschält in Streifen schneiden
- kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken, mit Passionsfrucht vinaigrette glasieren

- 1 Schalotte
- 50ml Weißwein
- 50ml Portwein weiß
- 50ml Passionsfruchtmark
- 2 Stk Passionsfrucht
- Salz, Zucker
- 50g Butter

- Schalotte klein geschnitten in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Portwein ablöschen
- mit Passionsfruchtmark, Salz und Zucker einkochen
- mit Butter emulgieren und Passionsfrucht mit Kernen einrühren

Texturen:

- Passe Pierre Algen