



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Fleisch für Kenner & Könner
private Selection : Morgan Ranch / Nebraska

Wagyu Beef à la Teppanyaki : aus der Schulter geschnitten
geschmorte Pastinaken abgeschmeckt mit Gulaschgewürz
Périgord Trüffel : Birne : gestockte Hefemilch

Wagyu Beef:

1 kg Wagyu Beef aus der Schulter geschnitten pariert in 4 gleich große Stücke portioniert

- für 1 Woche in geräuchertem Olivenöl einlegen
- salzen & pfeffern dann vakuumieren & für ca. 29-33 min. (je nach gewünschtem Garzustand) bei 68°C im Julabo garen
- Ruhezeit im Holdomat bei 59°C ca. 10-15 min
- dann die Stücke bei starker Hitze scharf anbraten, um den Geschmack des Rösteffektes zu erhalten
- nach belieben tranchieren & mit etwas Rauchsatz bestreuen

Geschmorte Pastinaken:

- Pastinaken schälen, halbieren und in geklärter Butter anbraten → herausnehmen
- Schalotten, Knoblauch anschwitzen mit Zucker karamellisieren
- Lorbeer, Kümmel, Gulaschgewürz (Ingo Holland) zugeben
- Weißwein & Brühe ablöschen / Jus dazugeben (Kalb)
- einkochen, passieren,
- aufbuttern und die Pastinaken darin garen

gestockte Hefemilch:

- Pastinaken (geputzt & geschält) mit Schalotten farblos anschwitzen
- mit Brühe ablöschen und garen bis die Pastinaken weich sind
- pürieren und mit frischer Hefe (Würfel), Birnensaft, Whisky, Himbeeressig und Salz abschmecken
- 300g Püree Masse / 100ml Brühe mit 9g Iota & 4 ½ Blatt Gelatine aufkochen und in eine geeignete Form gießen
- erkalten lassen und beliebig schneiden bzw. ausstechen
- 19min bei 80°C ausgestochen temperieren

Petersilien Emulsion:

- 1 Bd Petersilie blanchiert
- ½ Bd Petersilie frittiert
- mit wenig Wasser mixen und mit Traubenkernöl emulgieren
- mit Basic Textur Zitronenfaser binden, Salz Pfeffer abschmecken

Hafer Crunch:

- Alnatura Hafer Crunch Müsli im Thermomix grob schroten
- mit viel Limetten Abrieb, Salz und & Piment d'Espelette abschmecken

Texturen:

- Birnen
- Trüffel in Julienne geschnitten