



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

St. Petersfisch
Camille : Blumenkohl : Brombeer Gel
beurre noisette

St. Petersfisch:

Stücke aus dem Petersfisch Filet je nach Belieben in die gewünschte Größe portionieren

- Salzen / pfeffern / kleine Flocke Butter → vakuumieren
- Julabo bei 49°C ca. 13 min - 16 min (je nach Größe) glasig garen

Blumenkohlpuree:

- Blumenkohlröschen blanchieren (weich)
- Schalotten anschwitzen mit Noilly Prat ablöschen, einkochen
- alles zusammen mixen und mit Nußbutter emulgieren
- mit Salz abschmecken

Brombeer Tapenade:

- 100g Brombeeren
- 50g Walnüsse
- 50g schwarze Walnüsse
- mixen und durch ein Sieb streichen
- mit Ponzu, Salz & Cayennepfeffer abschmecken

Brombeergel:

- 300ml abgeschmeckter Brombeerfond/Saft
- 3g Agar Agar
- Geltechnik

Blumenkohl:

- etwas Wasser, Ponzuessig, Champagneressig, Zucker, Salz
- aufkochen
- Kamille, Kaffir Limettenblätter, Chili zugeben
- 7 min ziehen lassen, passieren
- Blumenkohl in kleine Röschen zupfen, kurz blanchieren, mit dem Kamille Fond einwecken

Blumenkohl Cous Cous:

- Blumenkohl Röschen mit dem Sparschäler abraspeln und in viel schäumender Butter rösten
- Abfetten und mit gesiebten Kamillenblüten mischen

Nußbutter Vinaigrette:

- Nußbutter mit Brühe emulgieren
- mit wenig Xanthan binden
- mit Salz, Zucker, Champagneressig, Kamilleblüten abschmecken

Texturen:

- Blumenkohlstrunk so dünn wie möglich aufschneiden und mit Nußbutter Vinaigrette marinieren