



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

K A B E L J A U
Crème von gebeizter Entenstopfleber
Maronen à la Citronelle
lauwarme Vinaigrette vom Ochsen gaumen

Kabeljau:

→ Filetstücke à 90g von der Haut befreit, salzen und pfeffern, mit etwas Limonen Olivenöl einvakuumieren
→ bei 49°C ca. 20- 24min garen

Gänselebercrème:

160ml Geflügelfond
1 Pr Pökelsalz
Salz, Zucker
1,9g Agar Agar
1,6g Xanthan
→ zusammen leicht aufkochen
→ mit 100g roher Gänseleber und 250g Terrine (siehe Das! Buch) im Thermomix emulgieren
→ durchkühlen lassen, glatt mixen

Fond:

1 Rotkohl entsaften
100ml roten Portwein
50ml Dornfelder Traubensaft
→ einkochen

2 Zitronengrasstängel
1 Hand Kaffir Limettenblätter
1EL Curryblätter
Ponzuessig
Limonen Olivenöl
→ zum Fond geben und ziehen lassen, passieren
→ mit Tapiokastärke abziehen
→ Kürbiswürfel im fertigen Fond garen

Maronen:

→ aus etwas Zucker einen Karamell herstellen
→ Butter zugeben mit Noilly Prat & Weißwein ablöschen,
→ mit Geflügelfond und Sahne auffüllen, leicht einkochen
→ mit Salz, Limonensaft, Vanille, Lorbeer, Nelke, Ingwerstücken abschmecken, ziehen lassen
→ passieren
→ gehackte Maronen dazugeben

Vinaigrette vom Ochsen gaumen:

siehe Grundrezepte: „DAS! Buch cuisine passion légère®“ ISBN 978-3-87515-059-9

Texturen:

- Passe Pierre
- geriebene Maronen mit Zitronenpulver
- roher Kürbis mit Maronenmarinade