



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Limousin K A L B Der Bauch
Crème von Sonnenblumenkernen
Daikon eingelegt : Tandoori : Birne

Kalbsbauch:

Kalbsbauch pariert und in ca. 2kg schwere Stücken portioniert

- ca. 10 Stunden in Pökelfond kalt pökeln, danach gut abwaschen
- pfeffern und auf höchster Stufe vakuumieren
- bei 68°C ca. 15-17 Stunden Sous vide garen, sofort in Eiswasser abschrecken

für den Lack:

3El brauner Zucker
6cl Portwein weiß
4 Schalotten
1Bd Staudensellerie(entsaftet)
12 Stk Granny Smith Äpfel (entsaftet)
3 Stk Orangen (Saft und Zesten)
1/2Bd Liebstöckel
100ml Sake
3El Kalbsauce
200ml salzreduzierte Sojasauce
200ml Mirin
1El Tandooripaste
1El red Curry Paste

- die Schalotten leicht im braunem Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen
- restl. Zutaten zugeben und leicht simmern lassen
- den Fond passieren und leicht mit Stärke binden

Sonnenblumenpaste:

300g Joghurt
300g Sonnenblumenpaste (Sosa)
150ml Milch 1,5%
10g Iota
→ alle Zutaten vermengen und leicht aufkochen, mit etwas Salz abschmecken

Rettich, Tandoorifond:

300ml Weißwein
100ml Mirin
200ml Mizkan Reisessig
1000ml Birnensaft
5 EL Tandooripaste
1 Limettensaft
1 EL Lime Pickles
5 EL Honig
confierte Chili
→ alles zusammen erhitzen und ziehen lassen, passieren und danach nochmals aufkochen
→ Rettich in feine Julienne schneiden & in kaltem Wasser für 1h wässern
→ abgetropfter Rettich in den heißen Fond geben und auskühlen lassen
→ vakuumieren
→ mindestens 3 Tage lagern



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Limousin K A L B Der Bauch
Crème von Sonnenblumenkernen
Daikon eingelegt : Tandoori : Birne

Birnen Berberitzengel:

- aus etwas Zucker einen Karamell herstellen
- geschälte entkernte Birnen dazugeben
- mit viel Weißwein ablöschen und einkochen bis Birnen weich sind
- mit eingeweichten Berberitzen im Rotor auf höchster Stufe mixen, abschmecken

Schwarze Bohnenpaste:

- Schalotten Knoblauch 1:1 in Olivenöl anschwitzen
- eingeweichte, gehackte Muerr Pilze, Sushi Ingwer und in Wasser eingeweichte abgespülte Schwarze Bohnen dazugeben
- anschwitzen
- mit salzreduzierter Sojasauce ablöschen
- mit Ketjap Manis Sauce, Brühe auffüllen und einkochen
- im Rotor anmixen, mit Salz und Zucker abschmecken
- Kohlrabi ausstechen blanchieren in Bohnenpaste und Brühe glasieren

Texturen:

- Limonenkresse

