



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Schweinebauch 1 Woche in Riesling mariniert dann glasiert
Jalapeños : Victoria Ananas : Maggikraut
Rhabarber : Lauch
gestockte Reisbrühe abgeschmeckt mit Jasmin : getrockneten Baumpilzen : Kardamom

Schweinebauch:

8 Tage Marinierzeit für den Schweinebauch

400g Schweinebauch Bigorre Schwein

→ mit Riesling in Gastronormeinsetzung auffüllen, dass der Schweinebauch zu 2/3 bedeckt ist

30 g Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

1 Lorbeerblatt

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

6 Basilikumblätter

→ alle Zutaten zugeben & 8 Tage marinieren

→ aus der Marinade nehmen & Aromate entfernen

→ auf den Garsockel setzen

Garsockel:

5 Kartoffeln geschält

8 Schalotten geschält

2 Knoblauchzehen

→ alles halbieren / dient als Sockel zum garen

→ die ersten 40 min auf Fettseite garen

→ dann wenden und ca. 90 Min bei 160°C Heißluft knusprig braun garen / alle 15 Min etwas Wasser angießen

Wichtig !!! Fettschicht hauchdünn einschneiden

→ erkalten lassen und den Bauch in Scheiben schneiden

→ in Terrykisaucen glasieren

Terrykisaucen:

3 El brauner Rohrzucker

3 Schalotten

100ml Sake

Saft von einer Ananas (frisch gepresst)

200ml Mirin

200ml salzreduzierte Sojasauce

½ Bd Liebstöckel

Saft und Abrieb von einer Orange

1 El Schweinejus

3 Stk Jalapenos

→ Schalotten im Rohrzucker leicht karamellisieren und mit Sake ablöschen

→ die restlichen Zutaten zugeben, leicht reduzieren

→ den Fond passieren und leicht mit Tapiokastärke (ersatzweise Mondamin) binden

Rhabarber:

für den Fond: Honig, Aloe Vera Saft, Curry Paste, Ingwer, Apfelsaft, Himbeerpüree, Kaffir Limonenblätter

→ den Honig leicht karamellisieren und die restlichen Zutaten nach Geschmack zugeben, einmal aufkochen und ziehen lassen

→ durch ein feines Sieb passieren

→ Rhabarber putzen, schälen und zuckern

→ 1h stehen lassen

→ 4-5 min mit Fond vakuiert 90° sterilisieren



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Schweinebauch 1 Woche in Riesling mariniert dann glasiert

Jalapeños : Victoria Ananas : Maggikraut

Rhabarber : Lauch

gestockte Reisbrühe abgeschmeckt mit Jasmin : getrockneten Baumpilzen : Kardamom

Reisbrühe:

Basmatireis im Verhältnis 1:5 mit Mineralwasser

→ mit Jasmin, Kardamon, getrockneten Shiitake Pilzen, Koriandersaat, Kaffir Limettenblätter ca. 2 Stunden kochen bis das Wasser verdampft ist

→ die Aromate entnehmen, mixen und 2-3 mal durch gefroren im Paco Jet pacossieren

Shiitake:

→ die Shiitake Pilze waschen und putzen, wichtig: den Strunk entfernen

→ die Pilze in Olivenöl scharf anbraten

→ mit Ketjap Manis Sauce und salzreduzierter Sojasauce ablöschen und aufkochen

→ geröstete Koriandersaat zugeben und ziehen lassen

gepoppter Wildreis:

→ den Wildreis in kleinen Mengen im heißen Öl bei ca. 190°C ausbacken

→ mit Code Belotta Gewürz, Salz und Zucker abschmecken

Lauch:

→ den Lauch in Ringe schneiden

→ mit Limonenolivenöl, Maldon Sea Salt, Thymian auf höchster Stufe vakuumieren

→ 5-7 min bei 90°C Dampf im Konvektomaten garen und sofort im Eiswasser abschrecken

→ vor dem Anrichten scharf anbraten & mit Nolly Prat glasieren

Texturen:

- Affilakresse

- Sojasprossen

