



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

S E C R E T O schwarzes Eichelschwein GARIMORI
Schnee Pilze à la Coco aigre-doux : Amalfi Zitrone
Coriander

Iberico Schwein:

4 Stck. Secreto a 200g

- salzen / pfeffern → vakuumieren
- bei 58°C ca. 14-16 Std. garen
- anschließend sofort in Eiswasser abschrecken
- vor dem Anrichten von beiden Seiten scharf anbraten

confierte Amalfi Zitronen:

- Amalfi Zitronen einstechen und über Nacht in Wasser einlegen
- auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden (Kerne aussortieren).
- im Einweckglas mit Traubenkernöl, Chili, Sternanis, Vanille, Kardamom bei 85°C ca. 45 min im Ofen garen
- mit Bergamottenstaub und kandierten Zitronen fein hacken

Enokifond:

- Schalotten, Knoblauch anschwitzen
- Sake, Honig, Ketjap Manis, Sojasauce, Chili, Lime Pickles, Kokos Savoy, Wasser zugeben und aufkochen
- ziehen lassen passieren
- Enoki geputzt 7 min im Fond garen

Kokosfond:

- 350ml Enokifond
- 2,5g Agar Agar
- 4 Blatt Gelatine (eingeweicht)
- aufkochen, auf ein flaches Blech gießen, erkalten lassen
- nach dem Gelieren in Bänder schneiden

Fenchel:

Glasage:

- Schalotten und Knoblauch anschwitzen
- mit frischem Granny Smith Saft ablöschen

Koriandersaat & frischer Koriander

Zitronenschale & Saft

etwas Mirin

- zugeben und aufkochen, passieren
- mit 0,1g Xanthan auf 100ml binden und mit gerösteten, geschroteten Koriandersamen (Pulver) und Korianderöl emulgieren

- Fenchel putzen, schneiden, blanchieren, glasieren

Zwiebelpüree:

- weiße Zwiebel (geschält) in hellem Karamell farblos ansetzen
- salzen und weiter anschwitzen
- mit Perrier Wasser auffüllen und weich kochen
- mit Salz, Zucker Mizkan Reisessig und Ponzuessig abschmecken → mixen