



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Langoustinen TIRADITO
Cocosnuß Flan
junger Knoblauch : Silberzwiebeln
schwarze Buttermilch : Himbeere : Königskraut

Langoustine geklopft:

6 große bretonische Langoustinen royal küchenfertig ausgebrochen & Darm gezogen
→ zwischen Vakuumbuteln dünn zu „Carpaccio“ klopfen
→ mit Salz / Pfeffer / Zucker abschmecken & mit Limonenmarinade leicht einpinseln

Limonenmarinade:

1 Zitronensaft
½ Limettensaft auspressen / passieren
Salz / Pfeffer / Zucker → abschmecken
¼ l bestes mildes Olivenöl → unterrühren

Cocosnuß Flan:

400ml Cocosnußmilch
4 Bl. Gelatine
3g Agar Agar
→ Kokosnussmilch mit Salz, Zucker abschmecken und mit Agar Agar aufkochen
→ eingeweichte, ausgedrückte Gelatine hinzufügen und dünn aufgießen, gelieren lassen
→ in gewünschter Form ausstechen

schwarze Buttermilch:

Buttermilch mit Sepiatinte, Limettensaft, Zucker und Salz abschmecken
→ mit Xanthan leicht binden
→ mit dem Zauberstab luftig aufmixen

Silberzwiebeln:

Perlzwiebeln (geschält, verputzt)
Brühe
Champagneressig
Salz, Zucker, Piment d'Espelette

→ mit dem Zucker ein helles Karamell ansetzen, mit Brühe ablöschen und leicht einkochen
→ mit Essig, Salz und Piment d'Espelette abschmecken
→ Perlzwiebeln mit dem Fond vakuumieren und bei 80°C ca. 60 min Sous vide garen

Himbeersegmente:

→ frische Himbeeren in flüssigem Stickstoff kurz „frittieren“ (am besten mit Plattierer zerschlagen, um die einzelnen Segmente zu erhalten / sofort einfrieren)

Basilikum Baiser:

2 Bd Basilikum (Königskraut)
Saft von 2 Limetten
Zucker
280 ml Wasser
→ alles im Rotor mixen bis ein homogener Fond entsteht, durch ein Microsieb passieren

50gr Eiweißpulver
25gr Stärke
2gr Xanthan
4Bl Gelatine (eingeweicht)
→ 300ml von dem Basilikumfond leicht erwärmen und Gelatine einarbeiten,
→ mit den restlichen Zutaten mixen und in der Kitchen Aid auf höchster Stufe aufschlagen
→ dünn aufstreichen und am besten im Dehydrator trocknen



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Langoustinen TIRADITO
Cocosnuß Flan
junger Knoblauch : Silberzwiebeln
schwarze Buttermilch : Himbeere : Königskraut

Knoblauchcrème:

1 Eigelb
20ml Milch
Salz, Zucker
0,5g Guarkernmehl
200ml Traubenkernöl
1 EL griechischer Joghurt
1 TL Knoblauchöl

→Milch, Eigelb, Salz und Guarkernmehl mixen
→mit Traubenkernöl emulgieren
→Joghurt unterheben und mit Salz abschmecken

Texturen:

- Basilikum Kresse

