



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

WANDERSAIBLING Omble Chevalier
Holunderblüten Sago
Wasabi Kraut : Curry Apfel : Malz

Saibling:

- Saibling (1kg+)
- filetieren, entgräten und von der Haut ziehen
- Filets seitenverkehrt aufeinander setzen und die Stücke à 160g portionieren
- salzen, pfeffern und mit etwas Butter vakuumieren
- bei 49°C ca. 13-14min Sous vide garen

Apfelmus:

- Gala Royal 1,5 kg geschält, geschnitten
- 50g Zucker
- leichtes Karamell ansetzen, Äpfel zugeben
- mit Mumbai Curry & Kurkuma abstäuben, weiter anschwitzen
- großzügig mit Weißwein ablöschen
- Nelke, Vanille, Sternanis, Kardamom, Zitrone zugeben und weich kochen lassen
- Aromate entnehmen
- im Thermomix fein pürieren

Apfelchip:

- 150g Apfelpüree & 2 Eiweiß miteinander vermengen
- auf Silikonmatte dünn & gleichmäßig aufstreichen
- 130°C ca. 10-15 min trocknen
- Wenn die Oberfläche trocken ist, dann drehen und bei 50°C-60°C fertig durchtrocknen

Holunderblüten Sago:

- 1l Weißwein
- 1l Wasser
- 3 Hände Holunderblüten
- 1 Zitrone in Scheiben
- Zitronensaft mit Zucker abschmecken
- 4 Tage ziehen lassen

Tapiokaperlen

- 2h einweichen. gründlich spülen
- mit Holunderfond (kochen) 4 min kochen. abgedeckt ziehen lassen

Malzperlen:

- klaren Tomatenfond mit Salz, Zucker, Malzpulver abschmecken
- 100ml Fond mit 10g Instant Gelatine binden
- den Fond in kaltes Öl eintropfen

Curryvinaigrette:

- 1 Granny Smith Apfel (grob geschnitten) mit Honig karamellisieren
- mit Mumbai Curry + Kurkuma abstäuben
- mit Mirin + Weißwein ablöschen
- mit Apfelsaft auffüllen, Limettensaft, Wasabipaste und Kaffir Limettenblätter zugeben
- Aromate entnehmen, mixen
- auf 2/3 reduzieren und mit Trauben Kernöl emulgieren

Texturen:

- Wasabirauke
- Apfel mit Vinaigrette