



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

gezupftes T A S C H E N K R E B S F L E I S C H

Fenchel Sternanis Crème

Spargel : Kohlrabi : Gurke : Bohnen : Ananas roh

Maggikraut Softeis

Taschenkrebsfleisch:

gezupftes Taschenkrebsfleisch mit Crème fraîche, Salz und Limonen - Olivenöl abschmecken

Kohlrabischeiben:

Kohlrabi dünn aufschneiden

→rund ausstechen

→einschneiden und eindrehen

Kohlrabiperlen & dehydrierte Kohlrabiblätter:

→Kohlrabi auf der Microplane reiben → ausdrücken

→mit Vitamin C Pulver, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

→kleine Stücke zupfen und in einer kalten Pfanne unter kreisenden Bewegungen zu Kugeln formen

→Kohlrabiblätter in Salz, Zucker Sud blanchieren und im Excalibur (Dehydrator) trocknen

3 Teile Wasser

2 Teile Zucker

1 Teil Salz

Gurkenzylinder:

→Gurke schälen und in Stücke schneiden. Den inneren Kern ausstechen

→das Äußere mit Salz, Pfeffer, Zucker und Champagneressig mixen und passieren

→Kern darin einlegen

Kaiserschoten:

Kaiserschoten an einer Seite aufschneiden und inneres entfernen

→ kurz blanchieren

Ananaswürfel & Scheiben getrocknet:

→Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Rest entsaften → passieren

→Würfel mit Saft vakuumieren

→Ananas schälen und dünn aufschneiden in Excalibur (Dehydrator) trocknen

Fenchel Sternaniscreme:

→Fenchel klein schneiden, mit Butter, Sternanis und Vitamin C Pulver in Alufolie mehrfach einwickeln und bei 200°C im Ofen weich schmoren

→Im Thermomix glatt mixen und mit Salz, Sternanispulver abschmecken

→mit Xanthan abbinden

→In Pacojet Becher einsetzen und einfrieren.

Maggikrauteiscreme:

250ml Milch

250ml Sahne

→ zusammen aufkochen

→½ Bd Liebstöckel zufügen und 2 Tage ziehen lassen

→Passieren und mit Salz, Prise Zucker abschmecken.

→mit 2 Bl. Gelatine, 1g Xanthan und 2g Pectagel Rose abziehen, 6 h ruhen lassen

→einfrieren

Texturen:

- Spargelspitzen (schälen, kurz blanchieren)

- Keniabohnen (kurz blanchieren)

- helle Vinaigrette (siehe Buch)