



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

A A L

Birne : Limette : chinesische Petersilie Schwarzvurst : Pistazien Softeis

Aal:

4 Stk Aal (Safran-Rauchaal von Carpier)
→ Aal portionieren und abgedeckt temperieren lassen

Blutwurstcrème:

1 Ring französische Boudin noir vom Darm befreit
100 ml Limonenolivenöl
3 Zitronenabrieb
weißer Pfeffer / Piment d'espelette

→ Blutwurst in grobe Stücke zupfen, in Limonenolivenöl runter schmelzen & zum Schluss Zitronenabrieb zugeben
→ auskühlen lassen
→ evtl. mit Salz nachschmecken & in Paco Jet einsetzen
→ 1x pacossieren

Limettengel:

250g Limettenmark/Saft
125 Noilly Prat
¼ Vanille
50g Zucker
5,5g Agar Agar
→ Limettenmark/Saft mit Noilly Prat, Zucker und Vanille aufkochen, ziehen lassen, passieren
→ erneut mit Agar Agar aufkochen, gelieren lassen
→ in Moulinette zu einer gelartigen Konsistenz mixen

Pistazieneiscreme:

250ml Sahne
250ml Milch
3 EL Pistazienmark
1 Schuß Kirschwasser
Salz, Prise Zucker
1g Xanthan
2g Pectagel Rose
2 Bl. Gelatine
→ Milch und Sahne erwärmen und eingeweichte Gelatine einarbeiten
→ Pistazienmark einrühren, mit Salz, Zucker und Kirschwasser abschmecken
→ Masse mit Xanthan und Pectagel Rose leicht binden
→ Masse 6 h ruhen lassen, dann einfrieren, pacossieren.

Texturen:

- Birnenscheiben
- Limonenkresse
- Korianderkresse (chinesische Petersilie)
- Sud aus Birnensaft, Zitronenöl, Pistazienöl, Korianderöl