



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

### **Taube vs. SUMO Cocktail**

**Sake : Chartreuse gelb : Minze : Zitronensaft  
griechischer Yoghurt**

**Reispapier Sprossen : Wurzeln : Kressen : Gari**

#### **Taubenbrust:**

Bluttauben AOC Mieral 10 Tage gereift (abhängen) / ausgelöst  
Karkassen & Keulen für Sauce beiseite stellen.

Brüste salzen & pfeffern, vakuumieren

→68°C im Julabo für 7 min (bei großen Brüsten 8 min) garen.

→7-8 min Ruhezeit

→Dann kurz vor dem Anrichten die Haut und das kleine Filet an der Unterseite entfernen

→mit Aromaten / 1 Knoblauchzehe & 1 Zweig Thymian in schaumiger Butter nachbraten.

#### **Petersilienwurzel- Zitronenpüree:**

##### Zitronenschalencrème

120g Zitronenschale (5x in kaltem Wasser angesetzt und aufgekocht)

20ml Wasser

130ml Zitronensaft

30g kalte Butter

20g Zucker

→ alles zu einer glatten Creme mixen

##### Petersilienwurzel Crème

→Petersilienwurzel und Schalotten mit etwas Butter farblos anschwitzen

→mit weißem Portwein ablöschen und mit Brühe auffüllen, weich kochen

→mit kalter Butter im Rotor fein mixen

→mit Salz und der Zitronenschalencrème abschmecken

#### **Jalapeno-Joghurt:**

→etwas griechischen Joghurt mit Salz und Jalapenomark abschmecken

#### **Reispapierrolle:**

##### Muerr Pilz Masse

→ Muerr Pilze einweichen, hacken

→Schalotten in Olivenöl anschwitzen und eingeweichte Muerr Pilze zugeben

→mit Sojasauce und Ketjap Manis Sauce ablöschen, etwas Brühe auffüllen und weich kochen

→mit gehacktem Sushi Ingwer abschmecken und kurz im Thermomix anmixen

##### Sumo Gelee

→Sake, Chartreuse Gelb, Minze, Nolly Prat, Limette, Zitronensaft, Rohrzucker vermengen

→130ml Fond mit 1g Agar Agar und 2 Blatt Gelatine(eingeweicht) aufkochen und auskühlen lassen

→Stürzen und dann in Balken schneiden

→Reispapier zurechtschneiden und in warmem Sake einweichen

##### Rolle:

frische Minze

blanchierte Zuckerschoten Julienne

Sojasprossen

Muerr Pilz Masse

Sumo Gelee

→Alle Zutaten in Reispapier einrollen

#### **Texturen:**

- Affila Kresse

- Frittiertes Reispapier mit Purple Curry abgestäubt