



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Brombeere LOCH NESS®

Süßgras

Kalingo Kuvertüre VALRHONA Grand Cru 65% : Grenada
Taubenkraut : Banane

Moulleux:

200g Kalingo Kuvertüre (Valrhona)
100g Butter
→beides flüssig

6 Eigelb
→zugeben

1El Mehl
→zugeben

6 Eiweiß
100g Zucker
→ Baisermasse herstellen und unterheben

→in 16 Timbale Formen (Trennfett & Zucker) ca. 2/3 hoch einfüllen
→bei 200°C ca. 8 min backen

Minimais:

Fond zum einkochen

→Karamell herstellen, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen um die Hälfte reduzieren
→mit Zucker, Salz, Tahitivanille und Zitronensaft abschmecken

→kleine Maiskolben für 25 min bei 85 °C im Fond Sous Vide garen

Bananen-Mais Sorbet:

→Karamell herstellen abgetropfter Mais (Dosenware) zugeben mit Bananesaft und Weißwein weich kochen, pürieren, passieren
→mit frischer Banane, Bananenchips, frittiertem Mais, Cayenne Pfeffer mixen und abschmecken
→mehrmals paccossieren damit die Stärke zersetzt wird

Bananen Mais Sand:

→Hippenbruch, Cornflakes, Bananenchips, frittiertes Mais, Malto, brauner Zucker, Salz, Vitamin C Pulver und etwas Öl.
→Schokoerde dazu 1:1 mischen

Schokoerde:

30ml Wasser
100g Butter
30g dunkle Schokolade
→alles flüssig

300g Mehl
200g Zucker
30g Mandelgrieß
Salz
→in die Kitchen Aid geben
→flüssige Zutaten hinzugeben und grob verkneten
→bei 200°C ca. 6 min. backen. kurz durcharbeiten und noch mal ca. 3 min. backen



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

**Brombeere LOCH NESS®
Süßgras**

**Kalingo Kuvertüre VALRHONA Grand Cru 65% : Grenada
Taubenkraut : Banane**

Schokokrokant:

500g Fondant
300g Glucose
→Karamell goldgelb herstellen

100g Butter
→dazugeben

120g dunkle Schokolade
→ emulgieren
→auskühlen lassen, pulverisieren, aufsieben und bei 200°C backen

Brombeer Eisenkraut Gel:

350g Brombeermark
100g Apfelsaft (erhitzen auf 80°C, 1 Hand voll Eisenkrautblätter zugeben, ca. 3-4min. ziehen lassen), passieren
100g Zucker
1 Zitronensaft
3,5g Agar Agar

Brombeer Crème fraîche:

1:1 Crème fraîche und Brombeergel

Brombeersorbet:

1kg Brombeermark
300ml Wasser
200g Zucker
70g Glucose
Salz, Zucker

Texturen:

- Atsinakresse
- Brombeerkerne frozen
- Brombeerscheiben
- 4 Rädchen Mais + Spitzen

