



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Miso Cocosnuß Hummus : Melone Getreide Müsli : Périgord Trüffel Nage : gefrorenes Rapsöl

Miso Cocosnuß Hummus:

- Kichererbsen über Nacht einweichen
- mit Schalotten anschwitzen, Kichererbsen hinzufügen und mit weißem Portwein ablöschen
- Kokosmilch angießen, Kichererbsen weich köcheln und immer wieder mit Brühe und Kokosmilch angießen und umrühren
- Im Thermomix mit Misopaste, Salz und Zucker abschmecken, glatt mixen
- In Pacojet Becher einsetzen und einfrieren. Mehrfach einfrieren und pacossieren

Getreide Müsli:

- Quinoa / Perlgraupen / Buchweizen separat in Brühe weich köcheln und im Excalibur (Dehydrator) trocknen
- In sehr heißem Erdnussöl ausbacken → salzen

H2O Melone:

- H2O Melone schälen und kleine Stücke herausbrechen. Den Rest entsaften und passieren
- Stücke mit Saft vakuumieren

Trüffelnage:

- eingeweckten Trüffel fein hacken
- Trüffelsaft mit Salz und Zucker abschmecken und mit Xanthan binden.
- Orangenöl einrühren
- gehackten Trüffel zugeben

gefrorenes Rapsöl:

- 200ml Rapsöl
- 20ml H2O
- 1g Xanthan
- Rapsöl und Wasser mixen, mit Xanthan leicht binden
- einfrieren und in Segmente brechen

Cocos Panna Cotta:

- 400ml Kokosmilch
- 2g Agar Agar
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- bei 90°C ca. 5 Min im Thermomix köcheln lassen und in eine Schale passieren. Erkalten lassen

Sonnenblumenkerne karamellisiert:

- 100g Sonnenblumenkerne
- 60g Zucker
- etwas Wasser
- Unter ständigem Rühren so lange kochen bis der Zucker karamellisiert, mit Piment d'Espelette und Chilipulver abschmecken

Miso Mayonnaise:

- Saft von 2 Limetten
- 1 El Misopaste
- 0,5g Guakernmehl
- Zucker, Salz
- Traubenkernöl
- 1 Tl Wasser
- alles mixen und mit Traubenkernöl zu einer Mayonnaise hochziehen.

Texturen:

- China Rosé Sprossen mix
- Sojasprossen geschnitten
- Affilakresse