



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Blauflossen Thunfisch Otoro Der Bauch
3 P Pampelmuse : Palmherzen : Panna Cotta
Schnittlauch Saft

Thunfischbauch / Otoro:

Thunfischbauch von bester Qualität (hohe Fett Maserung)!!
→dünn aufschneiden und leicht salzen

Grapefruitgel und Segmente:

→Zum Herstellen des Gels frische Grapefruits entsaften und nach Geltechnik verfahren
→für die Segmente eine frische Grapefruit filetieren und die Segmente einzeln zupfen

Schnittlauchpudding:

500ml Milch

50g Mehl

3 Eigelb

4 BL Gelatine

75ml Schnittlauchöl

→(1 Bd Schnittlauch mit 150ml Öl auf 80°C im Thermomix erhitzen und in ein Eisbad mit Mikrosieb passieren)

→mit Salz, Zucker abschmecken

→Milch, Mehl und Eigelb auf 100°C im Thermomix erhitzen

→Bei konstanter Hitze 3 Min mixen, Hitze wegnehmen, Gelatine und Öl dazu geben

→Mit Salz und Zucker abschmecken

→in Pacojet Becher abfüllen und über Nacht kalt stehen lassen, bevor man den Pudding pacossiert

Palmherzen:

→Aus Palmherzen Segmente und Ringe schneiden, Reste hacken und mit Salz und Zucker abschmecken

→Segmente und Ringe in Grapefruitsaft einlegen

Kroepec Bonito Crunch:

→Kroepec im heißen Fett ausbacken, gut abtropfen

→mit Bonitoflocken mixen

Schnittlauchemulsion:

→ca 300ml Grapefruitsaft mit Zucker und etwas Salz abschmecken

→ mit Xanthan abbinden

→mit Schnittlauchöl verrühren