



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

A U S T E R N Gillardeau M4
Entenstopfleber gedämpft à la Dim Sum dann geröstet
T O N I C : Kombu Salat
Orangen Yoghurt @ kuala lumpur airport

Entenstopfleber à la Dim Sum:

4 Scheiben à 70 g Entenstopfleber

→salzen / pfeffern

→von beiden Seiten stark angrillen & für 7-8 min auf einem Teller mit einem Dash salzreduzierter Sojasauce im Ofen bei 210°C fertig garen

→ in gewünschte Form schneiden

Austern:

2 Austern (1 natur / 1 in Ponzufond erwärmt)

Ponzufond:

1 kl. Knolle Ingwer

2 Stangen sehr dünner Frühlingslauch alles in feine Scheiben klein geschnitten

½ grüne Jalapeno

2 Schalotten

50 ml Mazola Keimöl

100 ml salzreduzierte Sojasauce

100 ml Limettensaft

100 ml Reisessig

1 EL Yuzusaft

→alles zusammen mischen

→2 Std bei Raumtemperatur ziehen lassen / abpassieren

Tonicgelee:

200 ml Tonic Water

1g PH-neutral

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

2g Agar Agar

2 BL Gelatine

→Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen, dann erst die Gelatine hinzufügen

→dünn aufgießen und gelieren lassen

Kombu Algen Marinade:

→Kombu Algen in Wasser über Nacht einweichen

→Algen kochen, Algen herausnehmen wenn Sie „weich“ sind

→Sud reduzieren lassen

→Reduzierter Fond mit Sushi Ingwersaft, Salz, Zucker und Orangenöl abschmecken

Orangen Yoghurt:

→griechischer Yoghurt mit Orangenöl, Salz und Zucker abschmecken

Austern, Orangen, Yoghurtpulver:

→Austern in einem Dehydrator trocknen

→Orangenschale in Läuterzucker (Wasser/Zucker 2:1) kochen und ebenfalls im Dehydrator trocknen

→die getrockneten Austern und die Orangenschale pulverisieren

→mit Yoghurtpulver(Yopol), Zucker (Puderzucker) abschmecken

Texturen:

- Orangenfilet Segmente

- marinierte Tosakaalgen