



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

M E E R W O L F Bar de ligne **DARNE** : dickes Mittelstück
Pfifferlinge
Hibiscus : Gurke : Tamarillo

Meerwolf:

4 Stücke à 180g vom geangelten Meerwolf möglichst 8kg+

→Haut einschneiden

→mit Salz / Pfeffer würzen & mit Knoblauch , Rosmarin auf der Hautseite kross bei 200°C im Ofen 9-11 min garen

→nochmals unter dem Salamander 1-2 min. mit frischer Butter weiter garen. Hautseite nach oben

Purple Curry Fond für Gurke:

Schalotten

Sellerie

weißer Portwein

Mirin

Apfelsaft

Zitronensaft

Purple Curry

Hibiscusblüten

Tandoori

Kaffir Limetten Blätter

geschälte, verputzte und eingesalzene Gurken

→Schalotten und Staudensellerie in etwas Olivenöl anschwitzen und mit Portwein ablöschen

→restl. Zutaten bis auf die Gurken zugeben und leicht einkochen, passieren

→die verputzten und eingesalzene Gurken mit dem Fond glasieren

Hibiscus Tamarillo:

Honig

Schalotten

roter Portwein

Kirschsaf

Hibiscusblüten

Limes Pickles

Limonensaft

geschälte und verputzte Tamarillos

→Schalotten in etwas Honig karamellisieren und mit Portwein ablöschen

→restl. Zutaten zugeben und einkochen, passieren

→die verputzten Tamarillosegmente mit dem Fond glasieren

Pfifferlingsfond zum einwecken:

kräftiger Hühnerfond

Senfsaat

Sternanis

Thymian

Zitronenschale

Lorbeer

Champagner Essig

→den Fond mit den Gewürzen aufkochen und ziehen lassen, passieren

→die verputzten, gewaschenen Pfifferlinge mit dem fertigen Fond einwecken



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

M E E R W O L F Bar de ligne **DARNE** : dickes Mittelstück
Pfifferlinge
Hibiscus : Gurke : Tamarillo

Pilzerde:

3EL getrocknete Pfifferlinge(pulverisiert)

1EL Crutomat (Sosa)

1/3 EL Essigpulver

2EL Pinienkerne gehackt

2EL Cornflakes

3EL Malto

Nussbutter

→alle Zutaten grob schroten und mit etwas Nussbutter zu einer erdigen Konsistenz verkneten

Texturen:

- Minzspitzen

