



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

kalte Stängelrüben Crème
schwarze Oliven : Brombeeren : Coriander
Saiblings Caviar
gesottene Kalbswange karamellisiert wie in Hong Kong

Kalbswange:

- 8 Stck. parierte Kalbsbäckchen à 120g
- mit Salz / Pfeffer würzen
- scharf von beiden Seiten anbraten
- Im Schmorfond gar ziehen bis die Wangen weich sind

Schmorfond / Garfond:

- 100g Karotten
- 100g rote Zwiebeln
- 60 g Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Staudensellerie
- 200 g fetter Schweinebauch
- 1 Zweig Thymian
- ½ Lorbeerblatt
- Stängel von ½ Bnd glatter Petersilie
- 10 Sarawak Pfefferkörner -schwarz/ganz
- 10g Koriandersaat
- 30Stk Kaffir Limettenblätter
- 30g frischer Ingwer
- 4 Stangen frisches Zitronengras
- 2 El Lime Pickles

- alles zusammen stark anrösten
- mit ½ l Sake ablöschen / anschließend komplett eindampfen lassen
- 0,8 l Kalbsfond zugießen
- 1,5 Stunden köcheln lassen, passieren, abschmecken

Kohlrabicrème & getrocknete Kohlrabiblätter:

- Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Salzen und mit etwas Ascorbin (Vitamin C) bestreuen.
- Mit einem guten Stück Butter vakuumieren und bei 150°C ca. 35 Min garen.
- Auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen
- Im Thermomix zermixen und in Pacojet Becher füllen → einfrieren.
- pacossieren und im Thermomix auf 100°C erhitzen, Butterflocken hinzugeben mit Salz, Zucker, Limettensaft und Muskatnuß abschmecken

Kohlrabisegmente:

- Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden
- ausstechen, Reste entsaften
- Saft mit Limettensaft, Muskatnuss, Salz abschmecken. Kohlrabistücke darin knackig garen.

Brombeer Koriander Gel:

- Brombeermark mit Limettensaft und Koriander mixen, passieren ggf. Zuckern
- Geltechnik



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

kalte Stängelrüben Crème
schwarze Oliven : Brombeeren : Coriander
Saiblings Caviar
gesottene Kalbswange karamellisiert wie in Hong Kong

Koriander Brombeer Malto:

getrocknetes Koriandergrün (pulverisiert)

Korianderöl

Malto

Pudertzucker

Salz

Brombeerpulver

→ alle Zutaten zu einer erdigen Konsistenz verkneten

→ in einer leicht erwärmten Pfanne lassen sich kleine Mengen von dem Koriandermalto zu Kugeln abrollen

Koriander Mayonnaise:

→ eine klassische Mayonnaise auf der Basis von Korianderöl herstellen

Oliventapenade & Ringe:

→ schwarze Oliven mit Läuterzucker 30 Min köcheln lassen und 2 Tage ziehen lassen

Läuterzucker:

1 Teil Zucker

2 Teile Wasser

3 Zweige Thymian

→ Oliven in Ringe schneiden, Rest klein hacken

Olivenpapier:

→ 100g Oliven mit 1 Eiweiß mixen

→ dünn aufstreichen und im Excalibur trocknen

Texturen:

- Brombeersegmente frozen

- Koriander Kresse

- Saiblings Kaviar

