



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

gegrillte Langoustinen aus Guilvinec
Oxalis Blätter
Petersilienwurzel à la Palmherzen mit Holunderaroma
glatte Petersilie : Ölräuke : Coriander : Maggikraut

Langoustinen:

12 Stck. große bretonische Langoustinen, küchenfertig ausgebrochen / entdarnt

→salzen / pfeffern

→in Olivenöl scharf angrillen, etwas Rosmarin und Knoblauch zugeben, mit schäumender Butter arosieren

Petersilienwurzel:

Petersilienwurzel verputzt, geschält in Scheiben geschnitten und ausgestochen

→Petersilienwurzelkern (ausgestochen) in leicht gefetteter Pfanne anrösten und mit Himbeeressig ablöschen

Petersilienwurzelringe:

Holunderblüten

Weißwein

Zitronensaft

Zucker

Wasser

Salz und Ahornbalsamicoessig

→aus den Zutaten einen Fond herstellen und die ausgestochenen Petersilienwurzelringe darin garen und glasieren

Gewürzkirschen:

Kirschsaf

roter Portwein

Salz, Zucker

Code Belotta Gewürz

frische Süßkirschen

→aus den Zutaten einen kräftigen Fond herstellen und die Kirschen darin einwecken

Kräuteremulsion:

→½ Petersilie, ½ Koriander, ½ Liebstöckel blanchiert

→1 Teil Rucola roh

→mit etwas Wasser im Thermomix bei 70°C mixen

→mit Olivenöl & Traubenkernöl emulgieren & abschmecken

Texturen:

- gemahlene Kakaonibs & Sauerkleblätter

