



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Entenstopfleber AMÉRIQUE DU SUD
Jalapeños : grüne Oliven : Melone
Agaven Pfefferminz Limonade nicht flüssig

Entenstopfleber Terrine:

1 kg Entenstopfleber aus Landes → von Sehnen, Adern und Häutchen befreit
12 g Himalaya Salz
5 g Pökelsalz
→würzen

500 ml weißer Portwein

1,0 l Riesling Auslese

→jeweils separat zu einer dickflüssigen Glace eindampfen lassen

→etwas abkühlen lassen & zu der gewürzten Leber zugeben

→3 Tage marinieren lassen & in Kunstdärme füllen → in Eiswasser legen

→zum Anrichten daumendicke Scheiben schneiden und in grobe Stücke brechen

Entenstopflebermousse dehydriert:

20ml Madeira

20ml weißer Portwein

1 Prise Salz

→erwärmen

→130g marinierte Entenstopfleber zugeben und zusammen mixen

→3 Eigelb zugeben & durch ein feines Spitzsieb passieren

→165g top frisches Eiweiß steif schlagen

→mit 20g Zucker unter die Entenstopfleber Crème vorsichtig untermehlieren

→dünn auf die Einschübe vom Dehydrator aufstreichen & bei 68°C ca. 5-6 Stunden trocknen lassen

Entenstopfleberperlen:

→marnierte Entenstopfleber mit Milch, Reduktion von Madeira und weißem Portwein mixen und in Stickstoff tropfen

grüne Olivencrème und Segmente:

→grüne Oliven im Thermomix pürieren und in einem Pacojet Becher einsetzen, frieren und mehrfach pacossieren

Melonenstücke:

→Netzmelonen schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden

→1 Melone entsaften und die Stücke mit dem Saft vakuumieren

Gel:

→Netzmelonensaft mit Limettensaft und Salz, Zucker abschmecken

→Geltechnik

Jalapeño Püree und Pulver:

→Jalapeños (eingelegt) im Thermomix pürieren und in Pacojet Becher einsetzen (siehe Olivencrème)

→Jalapeños im Excalibur dehydrieren, getrocknete Jalapenos im Mixer pulverisieren

Agaven Pfefferminz Gelee:

→2 Bnd Pfefferminze zupfen, 500ml Wasser zum kochen bringen und Blätter 3 Min darin ziehen lassen

→Danach passieren

→mit Limettensaft, Agavenschnaps, Salz und Zucker abschmecken

→1 Bl Gelatine auf 100ml Flüssigkeit.

Texturen:

- Molepulver

- dehydrierte/kandierte Pfefferminzblätter