



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

ROTBARBE gegrillt
Bohnen Austern Matignon : weißer Pfirsich eingeweckt
Schweinebauch

Rotbarbe:

Rotbarben (900g+) filieren, salzen und pfeffern

→ in Olivenöl auf der Hautseite anbraten und Aromate (Knoblauch und Rosmarin) zugeben

→ für ca. 3 min bei 200°C in Ofen geben

→ Butter zugeben und die Rotbarbe arosieren, wenden und unter dem Salamander Grill gar ziehen

Pfirsich Nage:

→ weißen Pfirsich schälen und entkernen, in Gläser einwecken

→ Einweckfond: Pfirsichsaft, frische Chili, Weißwein, Kafir Limetten Blätter

→ aufkochen, ziehen lassen

1 Schalotte

½ Knoblauchknolle

3 El Butter

Pernod, Noilly Prat

Piment d'Espelette, Salz,

5 El Pfirsichfond

1 eingeweckter Pfirsich

→ Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Noilly Prat und Pernod ablöschen

→ mit Pfirsichfond auffüllen, aufkochen, ziehen lassen

→ Fond durch ein Sieb passieren, mit dem eingeweckten Pfirsich im Rotor auf höchster Stufe mixen, abschmecken, passieren

Bohnen:

→ Kaniabohnen in Rädchen schneiden → blanchieren

→ Breite Bohnen blanchieren → Ecken und Stifte schneiden

→ in Glasage (Butter und Brühe 1:1) anschwitzen, abschmecken und klein geschnittene Sojasprossen zugeben

Kräuteremulsion:

125g Rucola frisch

125g Rucola frittiert

½ Bd Petersilie blanchiert

½ Bd Bohnenkraut frisch

→ mit Wasser auf 80°C im Thermomix mixen

→ mit etwas Öl emulgieren und Xanthan leicht binden

Schweinbauchwürfel:

Zubereitung siehe Rezept 19/36 „Schweinebauch“

→ erkalten lassen und den Bauch in kleine Würfel schneiden

→ in Jus glasieren

Texturen:

- Austernblätter halbiert, mit Vinaigrette marinieren

- Austern in Segmente schneiden