

Sekt mit Cassis Fake-Kaviar Käse Lollis

Tomatensalat mit Mozzarellaperlen und geeistem Olivenöl

Gestürzte Weissweinschaumsuppe mit Knoblauchcroutons

Dorschfilet mit Sambucca Gelée auf Kartoffel-Erbsenpüree

Trutten Fricasée mit Meerrettich und schwarzen Nudeln

Kalt frittierter Beerenschaum auf Kokosluft

Stammlauge

1	dl	Wasser
1.6	gr	Citras
2.2	gr	Algin

Citras in Wasser auflösen, Algin dazumixen und ca. 5 Stunden ruhen lassen.

Calcic-Bad

6	gr	Calcic
1	Liter	Wasser

Calcic im Wasser auflösen.

Cassis Fake-Kaviar

1	dl	Cassis Likör
50	gr	Stammlauge

Cassis und Stammlauge mischen, mit der Spritze tropfenweise in das Calcic-Bad geben. Nach ca. 20 Sekunden mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz mit sauberem Wasser abspülen.

Käse Lollis

100	gr	geriebener Parmesan
wenig		Paprika
25		lange Holzspiesse

Parmesan mit Paprika mischen, runde Plätzchen auf ein Backpapier streuen, Holzspieß darauf legen und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen oder Mikrowellenofen schmelzen lassen. Vor dem entfernen auskühlen lassen.

Tomatensalat

10		Reife Tomaten
300	gr	Mozzarellaperlen
		Frischer Basilikum
2	El	Olivenöl
4	El	Weisser Acceto
		Salz, Pfeffer
1	dl	Olivenöl

Tomaten schälen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum grob hacken und mit den Tomaten und Mozzarellaperlen mischen, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer anmachen. Olivenöl in den flüssigen Stickstoff giessen und ca. 30 Sek. Kristallisieren lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und sofort über die Tomaten anrichten und servieren.

Weissweinschaumsuppe

2		Knoblauchzehen
40	gr	Butter
5	dl	Weisswein
3	dl	Bouillon
30	gr	Maizena
2	dl	Rahm
6	gr	Agar
3	dl	Rahm (zum Schlagen)

Knoblauch hacken, in Butter anziehen, mit Weisswein und Bouillon ablöschen und auf 2/3 der Masse einkochen lassen. Mit Maizena abbinden, Rahm und Agar dazugeben und nochmals kurz aufkochen.*

Masse etwas abkühlen lassen, bevor sie geliert den zweiten Teil Rahm schlagen und darunter mischen. In Förmchen oder eine Schale füllen und gut durchkühlen.

Suppe stürzen und im Steamer auf ca. 70 Grad erwärmen.

** Maizena mit kalter Flüssigkeit anrühren und kurz richtig kochen.*

Croutons

2	Scheiben	Toastbrot
1		Knoblauchzehe
50	gr	Butter

Toastbrot in Würfel schneiden und im Ofen trocknen. Knoblauch hacken und zusammen mit den Brotwürfeln in der heissen Butter rösten.

Sambucca Gelée

40	gr	Wasser
2	gr	Agar
160	gr	Sambucca

Wasser mit Agar aufkochen, Sambucca einrühren, ein wenig abkühlen und auf ein Blech dünn ausgiessen. Wenn der Gelée ganz erkaltet ist, in Rechtecke schneiden.

Dorsch

800	gr	Dorsch (10 x 80gr)
		Salz, Pfeffer

Dorsch würzen und auf ein gebuttertes Blech legen. Die Filets mit dem Sambucca-Gelée belegen und im Steamer bei 65 Grad 15 Min. pochieren.

Kartoffel-Erbsenpüree

600	gr	Kartoffelpüree mit etwas weniger Milch
120	gr	grüne Erbsen
1	dl	Rahm
		Salz, Pfeffer
		Evtl. 1 El Sambucca

Erbsen 3-4 Min. in Salzwasser kochen, mit heissem Rahm mixen und unter das Kartoffelpüree mischen und abschmecken.

Trutten-Frikasée

1.2	kg	Truttenvoressen
200	gr	Zwiebeln
50	gr	Butter
20	gr	Mehl
5	dl	Milch
200	gr	Cantadou mit Meerrettich

Voressen mit den Zwiebeln in Butter anziehen, Mehl beigeben, mit Milch ablöschen. Voressen ca. 20 Min. garen. Am Schluss den Cantadou darunter mischen. Den Wasabi Fake-Kaviar in warmen Wasser erwärmen und damit das Frikasée garnieren.

Wasabi Fake-Kaviar

50	gr	Stammlauge
15	gr	Wasabi
wenig		Bouillon

Wasabi und Bouillon verrühren mit der Stammlauge mischen, mit der Spritze tropfenweise in das Calcic-Bad geben. Nach ca. 30 Sekunden mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz mit sauberem Wasser abspülen.

Schwarze Nudeln mit Zucchetti

Die Nudeln und feine Zucchetti Streifen im Salzwasser kochen.

Beerenschaum

300	gr	QuimiQ
300	gr	Beerenpüree
80	gr	Zucker
3	dl	Rahm

Zitronensaft zum abschmecken

Das Püree darf keine Kerne mehr enthalten, damit es die Düse nicht verstopft.

QuimiQ glatt rühren und mit den anderen Zutaten vermischen. Die Masse in den Kisakbläser geben, mit 2 Patronen laden, gut schütteln.

Einen Suppenlöffel im Stickstoff vorkühlen (damit der Schaum nicht haften bleibt).

Jeweils eine Rosette auf den Löffel spritzen und dann in den Stickstoff geben, unter wenden 6-8 Sekunden kühlen.

Auf der Kokosluft anrichten.

Kokosluft

150	ml	Kokosmilch
0.5	gr	Lecite

Mit dem Stabmixer Luft einmischen.