

Vorspeise

SALZ KNALLT SÜß

FISCHE AUS DEM SALZWASSER - SCHALENTIERE AUS DEM SÜßWASSER

von Lena König

Flusskrebis Bisque

12 Stück Flusskrebse je 20-30g

1 Schalotte

½ Knoblauchzehe

100g Sellerie Stange

2 Karotten

4 Stk Piment

2 Lorbeerblätter

3 Wacholderbeeren

1g Senfkörner

4 Pfefferkörner schwarz

1 TL Salz

1 TL Öl

1 TL Tomatenmark

½ Zitrone

50ml Weißwein trocken

2cl Cognac

Das Gemüse schälen und in kleinere Stücke schneiden. Bei den Krebsen die Schwänze entfernen. Die Schwänze kurz in Wasser blanchieren und rasch abkühlen. Dann von der Schale befreien. Die Schale zu den anderen Karkassen geben. Dann die Karkassen mit den Gewürzen in etwas Öl ohne Farbe langsam anschwitzen. Nachdem das Ganze etwas geröstet hat, Tomatenmark dazu, umrühren. Nun mit dem Cognac flambieren. Wenn die Flamme erloschen ist, mit Weißwein aufgießen, die Zitrone dazu, reduzieren und dann mit etwas Wasser für ca. 20-30 Min gut kochen. Den Fond abseihen, abschmecken mit Salz und ggf. etwas Zucker. Mit der Sahne und Butter montieren, sodass eine sämige Konsistenz entsteht. Die Gelatine einweichen und dann in dem warmen Flusskrebis Bisque auflösen. 200ml Flüssigkeit – 2 Blatt Gelatine kaltrühren und dann in die Formen gießen. Entweder für 40 Minuten in den Tiefkühler oder 1 Stunde in die Kühlung. Vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Teller oder Blech im Kühlschrank unabgedeckt lagern. Nach Bedarf mit Küchenpapier leicht abtupfen. Falls noch Bisque übrig ist, stark reduzieren und beim Anrichten unter die Seetiere geben.

Sprite-Martini Kaviar

200ml Sprite

2-3g Agar Agar

50ml Martini Bianco Rapsöl 200ml für

2g Citrin Säure

Sphärenbildung

Sprite aufkochen und mit Agar Agar binden, mit dem Citrin abschmecken. Dann Kaviar in eiskaltem Öl mit Hilfe einer Spritze machen. Abschöpfen und in einem Sieb mit Wasser durchspülen. In den Martini einlegen und kaltstellen.



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Unilever
Food
Solutions

Vorspeise

SALZ KNALLT SÜß

FISCHE AUS DEM SALZWASSER - SCHALENTIERE AUS DEM SÜßWASSER

von Lena König

Räucherforellenmousse (Stein)

60g Räucherforelle
125g geschlagene Sahne (etwas weicher)
100g Sahne flüssig
2 Blatt Gelatine
Saft ½ Zitrone
etwas Salz
½ TL Sepia Tinte (ca. 2g)

Die Räucherforelle zupfen und mit der flüssigen Sahne leicht aufkochen, dann ziehen lassen. Im Blitzmixer oder Thermomix fein mixen. Dann durch ein Sieb passieren. Gegebenenfalls etwas Sahne oder Wasser hinzufügen. Dann leicht erwärmen und die aufgeweichte Gelatine darin auflösen. Die Masse im Eisbad kalt rühren und dann die geschlagene Sahne unterheben. Mit Zitrone und Salz abschmecken und mit Sepia färben. Dann in die Steinformen gießen. Für etwa 2-3 Stunden tiefkühlen oder über Nacht. Aus den Formen stürzen und im Kühlschrank langsam auftauen lassen.

Dulce Mariniert

10g Dulce Flakes 20ml Läuterzucker
Saft ½ Zitrone Salz

Den Zitronensaft mit dem Läuterzucker vermischen. Dann die Algenflakes darin einlegen

Essbarer Sand

250g Mehl
150g Butter kalt
1 Ei
50ml Wasser
5g Salz
3g Zucker + 25ml Sahne

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Die Butter muss kalt in das Mehl verarbeitet werden, dann alle weiteren Zutaten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Dann dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier bestücktes flaches Backblech geben. Mit einer Gabel Löcher einstechen, nun noch ein Stück Backpapier darauf geben und mit einem Bräter oder tieferen Blech beschweren. Bei vorgeheiztem Rohr 165 - 175 Grad 15-20 Minuten backen. Dann das Backpapier und den Bräter runter und weitere 5-10 Minuten durchbacken. Den fertigen Teig aus dem Ofen und vom Blech nehmen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann mit einem Vierkandreibeisen mit der feinen Seite fein reiben. Das Ganze gut durchmengen.



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Unilever
Food
Solutions

Vorspeise

SALZ KNALLT SÜß

FISCHE AUS DEM SALZWASSER - SCHALENTIERE AUS DEM SÜßWASSER

von Lena König

Meeressalat frittiert

8g Meeressalat etwas Wasser
Flocken getrocknet Öl zum Frittieren

Die Flocken in etwas Wasser einweichen. Mit Küchenpapier gut abtupfen. Dann bei 170-180 Grad heißem Öl kurz frittieren. Mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

Makrele konfiert

8g Meeressalat etwas Wasser
Flocken getrocknet Öl zum Frittieren

Die Makrele filetieren und entgräten. Vorsichtig mit der Haut, damit das Muster nicht verloren geht, sie ist sehr empfindlich. Das Öl kurz mit den Kräutern und dem Salz auf 60 -65 Grad erwärmen und dann für 30 Minuten ziehen lassen. Kräuter entfernen und wieder auf 60 Grad erwärmen. Nun die Filets mit der Hautseite nach unten einlegen und mit einem Topf beschweren. 15-20 Minuten konfieren. Dann aus dem Öl nehmen und vorsichtig abtupfen. Portionieren und dann in die Kühlung mit Hautseite nach oben stellen, mit etwas Kräuteröl nappieren.

Nori Staub und Krümel

10g Nori Algen Flakes getrocknet

Die Flocken in einem Mörser etwas zerdrücken. Dann über den Sand auf dem Teller den Staub der entsteht leicht mit einem feinen Sieb verteilen. Restlichen Flakes auch als Garnierung über den Sand verteilen.

Meeresschaum

5g Wakame Flakes
50ml-100ml Wasser

Die Flakes im Wasser für 2 Stunden einlegen. Dann fein mixen und durch ein Sieb. Mit dem Maldonsalz abschmecken und aufkochen. Sucro dazu und zum Schaum mixen

Hauptgang

Vive la France

**EIN GANZES HUHN ZERLEGT, GEFÜLLT UND WIEDER IN FORM
GEBRACHT.**

von Lena König

Huhn und Farce

**1 Französisches Freilandhuhn gefedert, mit
Innereien, Kopf und Füße**
Je nach Abschnitten 130-150g Hühnerfleisch
130g frische Sahne
Dill frisch
Oregano frisch
1 TL Salz

Innereien aus dem Huhn ziehen. Leber aufheben, das Herz und den Magen säubern. Das Huhn vom Knochen lösen. Das Fleisch an den Schenkeln auslösen und für die Farce aufheben. Für die Farce das Fleisch, die Sahne und das Salz in einem Blitzmixer fein mixen. Die Kräuter etwas hacken, dazugeben und mixen. So lange mixen das eine kompakte feine Farce entsteht. Das ausgelöste Fleisch plattieren und leicht würzen, zurecht schneiden und in Form bringen. Nun die Farce darauf verteilen und gut verstreichen. Das Huhn nun vorsichtig in Frischhaltefolie zu einer gleichmäßigen Rolle rollen. Evtl zunähen. Aus der Frischhaltefolie in Alufolie geben und fest rollen. Zudrehen und ein paar kleine Löcher einstechen. Auf ein Blech und in das Backrohr bei 160 Grad ca. 40 Minuten. Dann ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Folie nehmen und im Kühlschrank 20 Minuten kühlen.

Kerbel

20g Kerbel frisch

Den Kerbel gut waschen, dann in kleine Äste zupfen und in Wasser einlegen. Vor dem servieren abschütteln und auf ein trockenes Tuch legen.

Hühnerlebernugat

80g Leber
**75g geklärte Butter (80g
frische)**
Kräuter Oregano frisch
1TL Olivenöl
1 Blatt Gelatine
2cl Cognac
¼ Schalotten
1 EL Sahne
Prise Salz
1 EL Zucker

Die Butter langsam in einem Topf klären. Die Leber zuputzen, abspülen und trockentupfen. Schalotte in feine Würfel schneiden. Öl in eine heiße Pfanne geben, die Leber und Schalotten darin scharf anbraten und mit Cognac flambieren, danach von der Hitze nehmen und weiterbraten. In der Zwischenzeit die Gelatine einweichen. Die Leber mit den Kräutern in einem Blitzmixer fein mixen. Die Gelatine in etwas Wasser auflösen, zur Leber geben mit einem Stabmixer weiter fein mixen. Dann die Sahne dazu mixen und mit Salz abschmecken. Die Masse langsam mit der Butter montieren. Das Ganze dann in Halbkugelformen abfüllen und für 70 Min in den Tiefkühler geben. Danach stürzen und in den Kühlschrank. Beim Anrichten leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamelisieren.



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Hauptgang

Vive la France

EIN GANZES HUHN ZERLEGT, GEFÜLLT UND WIEDER IN FORM
GEBRACHT.

von Lena König

Knusprige Polenta

50g Polenta
150g Wasser
5g Estragon getrocknet
2g Salz
50g Milch

Die Polenta mit dem Wasser und dem Salz zu einem Brei kochen. Dann mit der Milch fein mixen. Auf eine Silikonmatte fein aufstreichen, den Estragon durch ein feines Sieb auf die Masse verteilen. Bei 160 Grad 11-15 Minuten backen, dann von der Silikonmatte abziehen und auf dem Gitter weitere 8 Minuten bei 80 Grad fertig backen.

Morcheln

30 Stk kleine Morcheln
Wasser
50g Butter
10g Maldonsalz
2cl Weinbrand

Die Morcheln in heißem Wasser einweichen. Wenn sie weich sind den Stielansatz wegschneiden und in Form bringen. Die Abschnitte in der Farce mit verarbeiten. Die Butter zu Nussbutter schmelzen und die Morcheln darin schwenken, mit dem Salz würzen und mit dem Weinbrand flambieren.

Fächerkartoffeln

12 Grenaille Kartoffeln (gleichgroß)
50ml Olivenöl
1 EL Maldonsalz
1EL geklärte Butter

Die Kartoffeln mit einem Messer horizontal einschneiden (nicht ganz durch). Zwischen den Fächern Öl eintropfen. Dann auf ein etwas geöltes Blech geben und mit dem Maldonsalz bestreuen. Bei 180 Grad 30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen auf ein Küchenpapier geben und gut abtupfen. Vor dem Servieren noch mal kurz im Rohr heiß machen und dann in etwas geklärter Butter schwenken.



KOCH DES JAHRES
DER WETTBEWERB



Unilever
Food
Solutions

Hauptgang

Vive la France

**EIN GANZES HUHN ZERLEGT, GEFÜLLT UND WIEDER IN FORM
GEBRACHT.**

von Lena König

Jus

Abschnitte vom zerlegten Huhn
Kopf, Kragen, Krallen, Füße und Innereien
2 Karottenschale und Abschnitte von den
Tournierten
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Flasche Wein (750ml)
4 Pimentkörner
4 Pfefferkörner
1TL Salz
¼ Zimtstange
5 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
1 TL Tomatenmark
500ml Wasser

Den Kopf, Kragen, die Füße und Krallen sowie die Karkassen und Flügel grob zerkleinern. Zwiebel schälen, würfeln. Das restliche Gemüse in Stücke schneiden. Dann Alles gut anbraten, nachdem das Gemüse etwas Farbe bekommen hat, die Knochen, Abschnitte und Karkassen sowie die Gewürze dazu. Alles gut auf leichter Flamme rösten. Dann tomatisieren und mit einem Teil des Rotweins ablöschen. Reduzieren und wieder mit dem Rest des Weines ablöschen. Reduzieren und dann mit dem Geflügelfond köcheln lassen.
Nach etwa 1 – 1,5 Stunden den Jus abseihen. Dann weiter reduzieren. Mit Salz abschmecken und mit Maisstärke und etwas Wasser binden. (Maisstärke je nach Gebrauch)

Orange und gelbe Karotten

5 mittelgroße Karotten (ca 400g)
5 mittelgroße gelbe Rüben (ca 400g)
1 TL Salz
Wasser
30g geklärte Butter

Die Karotten schälen und in Form tournieren. Je 3 Stück von jeder Farbe pro Portion. Also für 6 Portionen 18 orange tournierte Karotten und 18 gelbe.
Die tournierten Stücke mit Wasser und Salz zum kochen bringen und gar kochen.
Vor dem Servieren in etwas Englischwasser erwärmen und durch geklärte Butter ziehen.

Dessert

GRUß AUS BERLIN

von Lena König

Schokomousse

300ml Sahne steif 120g Yuzu Kuvertüre
100ml Eigelb pasteur. 2 Blatt Gelatine

Zutaten zu einer Mousse verarbeiten.

Glasur

3g Lebensmittelfarbe gelb, fettlösliches
Pulver für Schokolade
(Alternative Farbpaste von Pro Gel Lemon)
50g Yuzu Kuvertüre
50g Kakaobutter

Die Kakaobutter und Yuzu Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Etwas von der Kakaobutter mit dem Pulver zum gewünschten Farbton mischen und dazu geben. Zweimal auf die gefrorene Form mit Kompressor (3BAR) sprich Sprühpistole sprühen. Dann mit dem Heißluftföhn anschmelzen, damit das Muster entsteht. Dann in die Kühlung geben zum langsamen Auftauen der Mousse.

Deko Blatt

6 stk (ca 5g) Kaffir Limettenblätter gefroren

Kaffee Papier - Hippe

150g Weichweizengries
450g Wasser
20g Zucker
Prise Salz
58g Espresso stark
(10g Kaffee gemahlen)

40g Yuzusaft
Prise Salz
30g Zucker

Einen starken Espresso (erhöhter Kaffeeanteil) mit der Espressokanne kochen. Gieß mit Wasser und Zucker zu einem Brei kochen. Dann mit dem Espresso fein im Thermomixer (Stufe 4 -55 Grad) oder Blitzschneider mixen. Auf Silikonmatten sehr dünn aufstreichen.

Bei 160 Grad ohne Umluft Propeller 10-12 Minuten backen.

Dessert

GRUß AUS BERLIN

von Lena König

Kaffeelack

300g Filterkaffee (ggf. von Espressokanne nicht Stark) (20g Kaffee)
5g – 15g Zucker
+ extra 5g Kaffee gemahlen

Alles reduzieren bis ein Lack entsteht, abschmecken, da es bitter werden kann. Den Lack mit einem Pinsel auf die Hippen fein streichen. Bei 80 Grad auf einem Gitter oder Blech ohne Umluft 4 – 8 Minuten trocknen. Auf Backpapier legen und trocken lagern. Nun etwa 5g Kaffeepulver nochmals fein mahlen und im Lack ziehen lassen. Abschmecken. Den restlichen Lack für das Dessert verwenden.

Blumenkohl Creme

200g Blumenkohl roh 1 Zitrone
50ml Milch ½ Vanilleschote (2g)
Wasser 50g Zucker
Msp. Xanthan (5g) 50g Sahne 30%
Prise Salz

Blumenkohl mit etwas Wasser, Vanille , Prise Salz, Zitronenscheibe, Zucker und Milch kochen. Feine Creme mit Sahne und etwas Butter im Blitzmixer, mit Stabmixer oder Thermomix machen. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Mit einer Messerspitze Xanthan kurz durch mixen und binden. Dann mit Folie abdecken oder ggf nicht, abkühlen lassen und in Squeeze Bottle füllen. Kühl lagern.

Blumenkohl Deko

100g Blumenkohl violett

Blumenkohl schmeck roh ähnlich wie Kohlrabi und gibt dem Dessert etwas erdiges. Den Blumenkohl gut mit heißem Wasser waschen und einer Zahnbürste putzen. Dann kleine feine Röschen schneiden und diese kalt stellen.