

# Vorspeise

## ROTE GARNELE & HEIMISCHE FORELLE CHORIZO, MELONE & AVOCADO

von Mario Aliberti

### Rote Garnele

6 Stück Rote Garnele (Argentinisch)  
6 Holzspieße

Garnele Schälen & entdarmen, Holzspieß nehmen und diese fixieren.

Mit Escabeche bepinseln und unter der Wärmelampe garen. Vor dem Anrichten Spieß rausziehen & würzen.

### Krustentieröl (für Escabeche)

Karkassen von der Garnele & Forelle	20 ml Pernod
80 g Butter	40 ml Walnussöl
10g Tomatenmark	10 ml Olivenöl
40g Champignons	30ml Sushiessig
30g Schalotten	30 ml Champagneressig
1 Knoblauchzehe	15 g Paprika Edelsüß
30 ml Cognac	1 Zitrone
30 ml Noilly Prat	Salz & Pfeffer
	Lorbeer
	Rosmarin

Alle Zutaten bis zum Pernod anschwitzen & reduzieren lassen. Mit den restlichen Zutaten auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Rosmarin würzen. Bei leichter Hitze 5 Std. ziehen lassen und danach durch ein Mikrosieb abpassieren.

### Melonenkaviar

1 L Wasser	90 ml Läuterzucker
6 g Calcic	2gr Algin
60 ml Melonensaft	

Wasser mit dem Calcic mixen bis sich das Calcic gelöst hat, danach 1 Std. kühl lagern.

Retsliche Zutaten mixen und stehen lassen bis sich der Schaum oben abgesetzt hat, nun alles in Spritzflaschen füllen und kleine Perlen in das Calcic-Bad lassen. 45 Sek im Bad lassen und dann mit klarem Wasser abspülen, in Melonensaft lagern und trocken anrichten.

### Melonenair

60 ml Melone	1g Lecithin
1 g Xanthan	

Melone entsaften & Schaum abschöpfen. Xanthan und Lecithin dazu nun aufschäumen und zum anrichten Schaum abschöpfen. Gegebenenfalls mit einer Aquariumpumpe arbeiten.

# Vorspeise

## ROTE GARNELE & HEIMISCHE FORELLE CHORIZO, MELONE & AVOCADO

*von Mario Aliberti*

### Chorizoespuma

40 g Butter  
80 g Chorizo  
20g Mascarpone  
80 ml Sahne

2 Schalotten  
1 Tl Pro Espuma hot.  
Salz, Pfeffer

Chorizo mit den Schalotten in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen und auf leichter Hitze durchkochen. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und abpassieren. Pro Espuma reinmischen und in eine Isi Flasche geben, mit einer Kapsel begasen, nun 1 Std. ruhen lassen und bei 60 Grad im Wasserbad Warmhalten.

### Forellen Tatar

1 Forelle a 300g  
½ Avocado  
15g Schalotte  
2 ml Olivenöl  
2 ml Sushi Essig

½ Zitrone (Abrieb & Saft)  
Salz, Pfeffer  
Ghoa Kresse von  
Coppert

Forellen filetieren & in feine Würfel schneiden, leicht ansalzen und entwässern. Avocado in die gleiche Würfelgröße schneiden- Nun die Restlichen Zutaten hinzugeben bis auf die Ghoa Kresse. Kurz vor dem anrichten die Ghoa Kresse hineinzupfen und im Ring anrichten.

### Avocadofächer

2 Avocado  
1 Zitrone

Avocado in Fächer schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und evakuieren. 2 Std liegen lassen und vorsichtig öffnen, ausstechen und würzen.

### Zum Anrichten

Frisee  
Ghoa Kresse  
30g Chorizochips

# Hauptgang

## AN DER KARKASSE GEBRATENE TAUBE ROTKOHLROULADE, KIRSCH, 2X ZWIEBEL & EIN AGNOLOTTI AUS TAUBEN INNEREIEN

von *Mario Aliberti*

### Taubenjus

Karkassen von den Tauben	50g Sellerie
Keulen für das Confit	10g Tomatenmark
50g Champignon	100 ml Sojasoße
50g Karotten	200ml Portwein
50g Schalotten	100 ml Ketjap Manis
	100g Butter

Karkassen mit dem Gemüse anschwitzen, Tomatisieren und mit Portwein immer wieder ablöschen. Mit Fond auffüllen und degressieren. 4 Std. Ziehen lassen und Ketjap Manis und Soja dazu. Durchkochen, Abpassieren und Würzen, Butter hineinrühren.

### Brust von der Taube an der Karkasse gegart

3 Tauben

Säubern und Brust an der Karkasse lassen.

### Rotkohlroulade

150g Rotkohlblätter	20g Zucker
100g Rotkohlblätter, in Julienne geschnitten	Salz, Pfeffer, Sternanis, Lorbeer
100ml Portwein	50g Butter

Keulen nach dem Schmoren zupfen und mit Jus marinieren. Rotkohl in Butter anschwitzen, mit Zucker karamellisieren und Portwein dazugeben. Mit Wasser auffüllen und einkochen, Keulenfleisch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Rouladen füllen. Rotkohlblätter blanchieren, plattieren und mit dem Ragout einrollen. Im Topf 60 Grad pochieren und aufschneiden.

### Agnolotti

95 g Semolina (Grießmehl)	80 g Innereien von der Taube (Leber & Niere)
35 g Mehl	1 Schalotte
5 Eigelb	3 g Schnittlauch
Salz	5g Jus
5ml Olivenöl	

Semolina, Mehl, Eigelb, Salz & Olivenöl zu einem Nudelteig kneten. Für die Füllung Leber & Niere, Schalotten anschwitzen und am Ende Jus & Schnittlauch hinzugeben. Agnolotti füllen und formen. Abkochen und mit Butter glasieren.

# Hauptgang

## AN DER KARKASSE GEBRATENE TAUBE ROTKOHLROULADE, KIRSCHKE, 2X ZWIEBEL & EIN AGNOLOTTI AUS TAUBEN INNEREIEN

von *Mario Aliberti*

### Zwiebelpüree

4 weiße Zwiebeln, geflämmt	Salz, Pfeffer & Zitronenabrieb
69 g Creme Fraiche	Msp. Xanthan
50 ml Sahne	10 ml Olivenöl

Zwiebel schälen, anschwitzen mit Sahne auffüllen, durchkochen und im Thermomix mixen. Creme Fraiche hinzugeben und in einem Tuch abhängen lassen.

### Perlzwiebel

Kleine Zwiebel	Wasser
10 ml Sushiessig	Brauner Zucker
10g Zucker	

Perlzwiebel schälen und in Sushi Essig Wasser kochen, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen.  
Zum Anrichten mit braunem Zucker abflämmen.

### Kirschgel

120 ml Kirschsafft	2 g Agar
60 ml Wasser	1g Gellan
60 ml Kirsche von Boiron	

Alles zusammen im Thermomix auf 80 Grad erhitzen und kaltstellen, glattmixen und passieren.

### Amaranth Kirschcrunch

60 g Amaranth (gepufft)
30 g Getrocknete Kirsche
6 g Schnittlauch

Kirsche hacken und unter den Amaranth geben, Schnittlauch hinzugeben und die gebratene Brust damit toppen.



**KOCH DES JAHRES**  
DER WETTBEWERB



**Unilever**  
Food  
Solutions

# Dessert

## LE NOUVELLE BABA MA

I-O CAFFE, YUZU BY VALRHONA, BLUMENKOHL & LITSCHI

*von Mario Aliberti*

### Kaffeeschaum (Falsche Zitrone)

35 g Zucker	25 g Wasser
125 g Kaffee	25 g Eiweiß
1 Blatt Gelatine	100 g Geschlagene Sahne
25 g Zucker	

Zucker und den Kaffee aufkochen und die eingeweichte Gelatine hinzugeben. In einem Pacojetbecher einfrieren und pacossieren. Zucker und Wasser auf 121 Grad kochen, zum aufgeschlagenen Eiweiß geben und kaltstellen.

Sahne in die Kaffeemasse einarbeiten und danach das geschlagene Eiweiß luftig unter die Masse heben. Nun in Zitronenform spritzen und durchfrieren.

### Yuzu Glasur

150 g Yuzufrucht Kuvertüre
125 g Kakaobutter
50 ml Sonnenblumenöl

Kakaobutter auf 45 Grad erhitzen, die Kuvertüre und das Öl hinzufügen und gut vermengen, gelbe Farbe hinzugeben und abglänzen.

Zitrone gefroren in die Masse heben.

### Baba Teig

200g Mehl	10 g Honig
2 gr Salz	70 g Butter
10 g Hefe	250 g Vollei

Mehl, Salz, Hefe, Honig und Butter mit ca. 100 g. Vollei vermengen. Teig glattrühren und restliches Ei dazugeben. Den Teig ca. eine halbe Std. gehen lassen und danach in Savarin-Formen füllen. Nun die Babas im Gärschrank gehen lassen. Im Umluft Ofen bei 190 Grad 12 Min backen.

### Litschi-Yuzu Sud & Gel

100 ml Wasser	150 ml Litschi von Boiron
50 ml Wasser	102 ml Yuzusaft
50g Zucker (ergibt 50 ml Läuterzucker)	

Alles zusammen mixen und kaltstellen.

Für das Gel die Hälfte wegnehmen und mit 2 g Agar im Thermomix erhitzen, kaltstellen & glattmixen. Zum Anrichten in eine Spritzflasche geben.

# Dessert

## LE NOUVELLE BABA MA

I-O CAFFE, YUZU BY VALRHONA, BLUMENKOHL & LITSCHI

*von Mario Aliberti*

### Kaffeeperlen

100 ml Kaffee      Zucker, Pfeffer  
80 g Sauerrahm    1 Blatt Gelatine  
1,5 g Eisstabilisator

Alles im Thermomix auf 70 Grad erhitzen, die Gelatine hinzugeben, runterkühlen und in Perlenformen abfüllen.

### Blumenkohl als Püree und Röschen

60 g Blumenkohl  
4 ml Läuterzucker  
2 ml Passionfruchtessig  
2 ml Olivenöl  
2 g Vanillemark

Blumenkohl zuschneiden & im Läuterzucker blanchieren, nun mit den restlichen Zutaten marinieren.

### Für das Püree

56g Mascarpone    Abrieb von 1 Limette &  
180 g Blumenkohl   Orange  
50 ml Sahne        Zucker, Salz &  
14g Basic Textur    Langpfeffer (gemahlen)  
1 Msp. Vanillemark

Alles bis auf die Gewürze im Thermomix bei 80 Grad 20 min. garen.  
Glattmixen und Würzen.

### Blanchierte Blumenkohlblätter

30 g Blumenkohlblätter  
100 ml Wasser  
100g Zucker (ergibt 100 ml Läuterzucker)  
1 g Vanillemark  
Abrieb von einer ½ Orange

Blumenkohlblätter im Läuterzucker blanchieren und ausstechen.

### Zum Anrichten

30 g Kaffee Crunch von Sosa  
1 Schale Shiso-green