



Mario Aliberti

1.Vorfinale Bremerhaven

V
o
r
s
p
e
i
s
e



SCHWEIN & BIER | TOPINAMBUR | NAVETTE | JOHANNISBEERE

ZUTATEN

| | | |
|----------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| 500 g Schweinebacken (Iberico Bellota) | 30 g Tomatenmark | 100 g Johannisbeeren |
| 150 ml Bier | 50 g Honig | 120 g Baby Navetten |
| 200 ml Rotwein | 150 g Butter | 20 g Hanföl |
| 400 ml Fond | 30 g Pfeilwurzstärke | 1 El Öl |
| 50 ml Ketjap Manis | 600 g Topinambur | Salz, Pfeffer |
| 80 g Sellerie | 80 ml Weißwein | Lorbeer, Nelken, Waholder |
| 80 g Karotte | 400 ml Gemüsebrühe | Zitronenabrieb |
| 80 g Zwiebel | 120 g Butter | Zucker |
| | 120 ml Sahne | |

ZUBEREITUNG

Schweinebacken scharf anbraten, Mirepoix hinzugeben, anrösten, tomatisieren und mit Rotwein öfters ablöschen, mit Fond auffüllen und 2 Hände Eiswürfel hinzugeben. Nach halber Garzeit Gewürze hinzugeben, mit Bier auffüllen und ziehen lassen (NICHT KOCHEN).

Sobald die Backen auf den Punkt sind, Soße durch ein Nylonsieb passieren und einreduzieren (Nicht zu stark, da sie sonst zu bitter wird.)

2/3 der Soße entnehmen, Ketjap manis hinzugeben und mit Butter aufmontieren. Danach mit Pfeilwurzstärke abbinden, gegrillte Johannisbeeren in die Soße hinzugeben. Das restliche 1/3 der Soße mit Honig einreduzieren bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Die Backe damit lackieren und mit einem Brenner abflämmen. Topinambur waschen, im Anschluss mit Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und den Topinambur weichkochen. Sobald der Topinambur weich ist: Das Innere auskratzen, die Schalen einrollen und für 8 Std bei 64 Grad in ein Dörrgerät (Excalibur). Topinambur in den Thermomix geben, Sahne, Butter und Gewürze hinzufügen und abschmecken. Johannisbeeren waschen und im Big Green Egg grillen, auseinander zupfen und anrichten.

Baby Navetten in einen Sous vide-Beutel packen und 45min bei 58 Grad garen.

Zum Anbraten die Navetten halbieren und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Mario Aliberti

1.Vorfinale Bremerhaven

H
a
u
p
t
g
a
n
g



MEERÄSCHE GEBRATEN UND ALS FOND | AUBERGINE | OKRA | BOTTARGA

ZUTATEN

| | | |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1,4 kg ganze Meeräsche - filetiert ca. 680 g | Lorbeer, Nelken, Salz, Pfeffer, Zucker | 1 Msp Natron |
| 50 g weiße Zwiebeln | 380 g Okraschoten | 20 ml Öl |
| 50 g Karotten | 30 g Butter | 180 g Baby Aubergine |
| 50 g Sellerie | 20 ml Weißwein | Fleur de sel, Pfeffer, Zitronenabrieb, Zucker |
| 40 ml Riesling | Salz, Pfeffer, Zucker, Abrieb von Zitrone | 30 g Bottarga |
| 10 ml Pernod | 400 g Aubergine | |
| 40 ml Traubenkernöl | 20 ml dunkler Balsamico | |
| 20 g Butter | 20 ml Olivenöl | |

ZUBEREITUNG

Meeräsche wässern, filetieren und Gräten zupfen. Aus den Fischkarkassen einen Fond mit Eiswürfeln ansetzen. Weißwein und Mirepoix hinzugeben. Wenn die Trübstoffe abgeschöpft sind, den Pernod hinzufügen. Ca. 3 Std wie einen Tee ziehen lassen. Durch ein Nylonsieb passieren und einreduzieren. Zum Finish mit Traubenkernöl und Butter emulgieren. Ein paar Tropfen Traubenkernöl auf dem Sud verteilen. Okraschoten entkernen, waschen und einen Teil in Brunoise, einen weiteren Teil in Rauten schneiden. Die Brunoise in Butter anziehen und mit Weißwein ablöschen, abschmecken und sofort auf ein Blech geben, damit die Stärke von der Okraschote binden kann und nicht an Farbe verliert. Die Rauten im Big Green Egg angrillen und leicht anröchern. Die Aubergine halbieren und einschneiden, mit Olivenöl und Fleur de sel bestreichen und bei 180 Grad 20min in den Ofen. Anschließend die Aubergine auskratzen und ihre Haut trocknen. Die ausgekratzte Aubergine mit dem Thermomix und den restlichen Zutaten fein mixen. Die Baby Aubergine in Form bringen und in Öl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bottarga dünn aufhobeln und auf dem Fond verteilen.



Mario Aliberti

1.Vorfinale Bremerhaven

D
e
s
s
e
r
t



SUSHI VOM HARTWEIZENGRIEß | KOMBU ALGE | IVOIRE SCHOKOLADE | KALAMANSI

ZUTATEN

| | | |
|--------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 50 g Nussmix geröstet und geschrotet | 30 g Zucker | 120 g Kalamansipüree (Boiron) |
| 80 g Zucker | 10 g Eigelb | 1 g Kappa |
| 30 g Quinoa (gekocht) schwarz | 20 g Vollei | 2 g Gelificant |
| 55 g Hartweizengrieß | 5 g Mondamin, | 60 g Eigelb |
| 2 g Vanillemark | 5 g Spirulina | 30 g Zucker |
| 50 g weiße Schokolade Ivoire | 3 g Kombualge, | 70 ml Milch |
| 12 g Maltosec | 2 g Vanillemark | 70 ml Sahne |
| 75 g Hartweizengrieß | 50 g Ei | 1 g Vanillemark |
| 100 ml Milch | 20 g Eigelb | 60 g Weiße Schokolade Ivoire |
| 75 ml Sahne | 10 ml Weißwein | 50 ml Sonnenblumenöl |
| 30 g weiße Schokolade Ivoire | 10 g Zucker | 70 ml Wasser |
| 15 g Zucker | 1 Blatt Gelatine | 15 g Mehl |
| 0g weiße Schokolade Ivoire | 50 g weiße Schokolade Ivoire | 10g Spirulina |
| 50 ml Sahne | 50 g Kalamansipüree (Boiron) | |
| 125 g Frischkäse | 50 g geschlagene Sahne | |

ZUBEREITUNG

Zucker schmelzen, alle restlichen Zutaten hinzugeben und verrühren. Anschließend auf eine Silpatmatte mit einem Nudelholz glatt drücken & kühl stellen. Danach mit einer Ringplatte ausstechen. Schokolade schmelzen und Maltosec einrühren, kühl stellen und in Pulverform bringen. Sahne aufkochen, Grieß einrühren. Danach Schokolade nach und nach unterrühren. Kühl stellen. Sobald die Masse kühl ist, das Eigelb hineinrühren. Um die Frische der Zitrusfrüchte zu behalten, Abrieb zum Schluss hinzugeben. Danach mit einem Spritzsack dressieren und einrollen. Sahne mit Vanille aufkochen, auf die Schokolade gießen und verrühren. Frischkäse hinzugeben und mit einem Handmixer zu einer Masse mixen. Zucker, Mondamin und Ei(er) hinzugeben. Bei 100 Grad auf Dampf 45 min abgedeckt dämpfen. Kühlstellen und danach im Thermomix mit Spirulina und getrockneter Kombualge mixen. Eier, Weißwein und Zucker auf einem Wasserbad aufschlagen, Gelatine dazu. Weiße Schokolade einrühren und das Kalamansipüree hinzugeben. Runterkühlen und kurz vor dem Stocken Sahne unterheben. In Halbkugelformen abfüllen und frostet. Kalamansipüree aufkochen, Kappa & Gelificant hinzugeben. Gefrostete Halbkugeln gelieren und auf eine Silpatmatte setzen. Sahne, Milch, Eigelb, Zucker im Thermomix bei 55 Grad zur Rose abziehen Vanille und Schokolade nach und nach dazugeben. Einfrieren und pacossieren.