



Marvin Böhm

1. Vorfinale Bremerhaven

V
o
r
s
p
e
i
s
e



BAYRISCHE GARNELE | GURKE | AUSTER

ZUTATEN

120g Garnelen
30g Passe Pierre Algen
0,75 stk Zitrone
30g Junge Sojasprossen
180 ml Olivenöl
6/7 bd Schnittlauch
1 stk Gurken/saft
1 stk Kopfsalat Blätter
30g Sauerrahm
90ml Traubenkernöl

60 ml Mandarinen Essig
90g Foie Grag Parfait
78ml Sahne
6/20 bl Gelatine
108ml Balsamico
18ml Soja Soße
6 stk Austern
6 stk Auster Leaves
60 g japanische mayonnaise
30ml Zwiebelsoße

18ml Austernöl (abschnitte)
Gefriergetrocknete Austernpulver
Kroepoek Blüten nach Saisonale
verfügbarkeit
Gewürze, Salz, Pfeffer, Fett, Xanthan
2g Savora Senf

ZUBEREITUNG

Gänseleber mit der sahn und der Gelatine zu einer krem verarbeiten.
Garnele kurz anbraten und mit Zitrone, Zwiebelsoße abschmecken dazu noch Junge Erbsensprossen,
Schnittlauch und Passe Piere Algen dazu schneiden. Ein Teil vom Kopfsalat rund ausstechen und den restlichen Kopfsalat blanchieren.
Und mit Sauerrahm, Traubenkernöl und Mandarin essig mixen und abschmecken. Balsamico, savora Senf und Olivenöl mit Hilfe eines Silent Crusher
(Labor bedarf) emulgieren konsistenz wie eine Handkrem. 'Kroepoek in Heißen Fett aus frittieren.
Auster ausbrechen und mit gefriergetrocknete Austernpulver bestäuben.
(Austern abschnitte ca. 3 tage lang gefriertrocknen) Ausgestochene Kopfsalat Blätter mit der Kopfsalatsoße bepinseln und mit Blüten der Saison
anrichten. Gurkensaft mit Mandarinessig und Austernöl abschmecken.



Marvin Böhm

1.Vorfinale Bremerhaven

H
a
u
p
t
g
a
n
g



„FISCHSTÄBCHEN“

FORELLE AUS DER LÜNEBURGER HEIDE | SPINAT | KARTOFFEL

ZUTATEN

360g Forellenfilet aus der Lüneburgerheide
300g Bauernkartoffeln
450g Spinat
120g Räucherforelle
78g Forellenkaviar
90g Preiselbeeren
120ml Preiselbeersaft
6Wachteleier
60g Patata Farina Sosa
600ml Räucherfischfond
Blüten nach Saison
Zitronen
60g Schalotten
120ml Noilly Prat
30g Butter
Forellenhaut getrocknet.

Gewürze: Kurkuma, Salz, Pfeffer,
Paprikapulver, Xanthan, Braune Butter
120g Gefriergetrocknete Fisch Pulver
30g Petersilienpulver
30g Creme Double

ZUBEREITUNG

Forellen Filets leicht geölt unter der Wärmebrücke langsam garen. Kartoffeln ausstechen und Garen. Mit den abschnitten und Spinat zusammen mixen mit etwas Räucherfischfond. Aus den andren Teil der Kartoffeln mit etwas Räucherforelle vermengen. Getrocknete Fischhaut frittieren. Räucherfischfond etwas abbinden und mit Kaviar und Spinat Würfel vermengen. Farina Kartoffel frittieren und mit gefriergetrocknete Fisch würzen. Wachteleigelb pochieren und in eine Kartoffel legen und mit Forellen Kaviar bedecken. Forellenhaut frittieren und als Deko mit verwenden.



Marvin Böhm

1.Vorfinale Bremerhaven

D
e
s
s
e
r
t



HIMBEERE | ALGE | WEIßE SCHOKOLADE | MISO | KROEPOEK

ZUTATEN

48g Opalys
60g vollei
72g Quark
108ml Sahne
246g Philadelphia
174g Himbeerpüree
78g Joghurt
Limette
120g Zucker
6bl Gelatine
198ml Buttermilch
120g Creme fraisch

6g Pro espuma kalt
2 Vanilleschoten
60ml Likör 43
150g Mascarpone
24g Ahornsirup
30g Milchlikör
60g Himbeeren frisch
12 stk Pastize tops
90ml Milch
48g Misopaste
12 Eigelb
9g Grieß

30g Zucker
48g Rohrzucker
42g Mehl
48g Mandelgrieß
48g Butter
6g Kakao pulver
Joghurt pulver sosa
Madsbadaki alge
6g Arare Reiskugeln
6g Algen Krepoek

ZUBEREITUNG

Himbeermus: Himbeerpüree mit dem Joghurt und etwas limeten abrieb und Zucker abschmecken. Ein Teil der Masse erwärmen und die Gelatine auflösen. In Ringe füllen und erkalten lassen. Krümel: Butter, Rohrzucker, Mandelgrieß, Mehl, Kakaopulver und Vanilleschote zusammen zu einem Mürbeteig verarbeiten und bei 180°C ca. 10 min. backen. Eis: Milchlikör, Mascarpone und Ahornsirup verrühren und in form streichen und einfrieren. Käsekuchenkrem: Philadelphia, Vollei und Opalys Schokolade verrühren und bei 170°C ca. 10 min. backen. Erkalten lassen und fein mixen. Buttermilchespuma: Creme fraischli, Pro espuma, Licore 43, Vanillemark, Buttermilch, Sahne und aufgelöste Gelatine zusammen vermischen und in eine Isi Flasche mit einer Soda und einer CO2 Patrone beladen. Himbeeren zurechtschneiden und mit den ab schnitten einen klaren Fond Herstellen. Milch aufkochen und mit dem Grieß quellen lassen und das eigelb dazugeben das ganze in Formen abfüllen. Algen-krepeok frittieren und mit Algenpulver bestreuen