



Michael Wankerl

1.Vorfinale Bremerhaven

V
o
r
s
p
e
i
s
e



MEINE NORDISCHE KÜCHE

SCHAFSMILCHJOGHURT | RETTICH & RÜBEN | RADISSERLGRÜN

ZUTATEN

300g Radieserl und Rübengrün
1g Xanthan
220g Radieserl
220g Rüben
10ml Hanföl
95ml Schlagrahm
150ml Schafsmilchjoghurt
Salz / Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Grün von 300g Rettich und Rüben entsaften und mit 1g Xanthan binden. Radieserl, Rüben werden kurz blanchiert und in Eiswasser abgekühlt. Sie sollten noch ganz leichten Biss haben. In einem Gefäß mit Hanföl marinieren und später leicht salzen.

Schlagrahm 36% und Schafsmilchjoghurt mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine ISI Flasche füllen und mit einer Patronen versehen. Kräftig schütteln sodass eine cremige Mousse entsteht. Von 3 Bund Radieserl die kleinen Blätter mit ca. 3cm Stielansatz schneiden.

Auf ein Blech mit Papier auflegen.

Die Chlorophyllcreme auf den Teller aufstreichen. Rettich und Rüben marinieren und auf der Creme verteilen. Mit der ISI die Joghurtmousse auf den Rüben verteilen. Mit den Radieserlblättern garnieren und leicht mit Hanföl und Salzflöcken aromatisieren.



Michael Wankerl

1.Vorfinale Bremerhaven

H
a
u
p
t
g
a
n
g



WASSER & ERDE

WALLER | PASTINAKE | TOPINAMBUR | KERBELWURZEL | DICKMILCH

ZUTATEN

Ca. 2Kg Waller	300ml Dickmilch
180g Butterschmalz	60ml Wermut
600g Pastinaken	Zitronenabrieb
200g Butter	Salz/Pfeffer
12 stk Kerbelwurzel	Leindotteröl
100ml Butterschmalz	Aromaten
12 stk Topinambur	Rapsöl
180ml Fischfond	

ZUBEREITUNG

Den Waller filetieren. Die Filets von Bauchlappen und Gräten befreien.

Die Karkassen wässern. Aus den Filets sechs gleich große Tranchen schneiden.

Den Waller auf der Hautseite knusprig anbraten mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Butter und Aromaten umgedreht fertig garen.

Die Pastinaken schälen, in kleine Stücke schneiden und mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und zum Kochen bringen.

Sobald die Pastinaken gar sind das restliche Wasser abgießen. Die Pastinaken mit Butter im Vitamix zu einer glatten Creme verarbeiten.

Die Kerbelwurzeln waschen und mit etwas Öl und Salz auf einem Blech im Ofen bei 140 Grad garen. Sobald die Wurzeln außen knusprig und innen gar sind, aus dem Ofen nehmen.

Die Topinambur in gesalzenem Wasser kurz abkochen. Nach 10 Minuten aus dem Wasser nehmen und bei starker Hitze im Ofen knusprig braten.

Aus den Fischkarkassen und etwas Wurzelgemüse und Gewürzen einen Fond ansetzen. Durch ein Tuch passieren und etwas einkochen. Diesen Fond auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Dickmilch vermischen und in eine ISI Flasche füllen.

Die Pastinakencreme als Nocke auf den Teller geben und mit einer Palette eine Seite längs ausstreichen. Darauf den knusprigen Waller setzen und die Kerbelwurzeln und die Topinambur anlegen.

Den Dickmilchschaum auf den den Teller geben und mit Dillblüten garnieren.



Michael Wankerl

1. Vorfinale Bremerhaven

D
e
s
s
e
r
t



KNÖDEL WAS SONST

GRIEßKNÖDEL | HOLLER | SANDDORN | FROZEN JOGHURT | ALGENÖL

ZUTATEN

30g Butter	150g Joghurt
350ml Milch	150g Sauerrahm
150g Weizengrieß	60g Puderzucker
1 Vollei	Zitronenabrieb
1 Eidotter	10g Glucose
100ml Sahne	100g Sanddorn
100g Weiße Schokolade	0,5g Xanthan
100g Brösel	Abrieb einer Biozitrone
60g Butter	Sanddorn mixen und durchpassieren.
20g Zucker	Mit Xanthan binden

ZUBEREITUNG

Die Milch mit der Butter, dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen. Den Weizengrieß unterrühren und abbrennen. Zitronenabrieb zufügen. Das Ei und den Eidotter in die warme Masse geben.

Auskühlen lassen und Knödel formen und in die Mitte etwas weiße Schokolade geben. In Wasser mit etwas Salz und Zucker kochen. Sahne aufkochen und die weiße Schokolade darin auflösen. Über Nacht auskühlen lassen. Danach im Rührkessel aufschlagen

Butter schaumig werden lassen und Pankobrösel darin goldbelb rösten. Mit Zucker etwas süßen. Hollunder mit Zucker einkochen und etwas binden mit Tapiokamehl. Joghurt mit Sauerrahm und Puderzucker mischen. Etwas Zitronenabrieb zufügen. Mit Glukose vermischen und in einen Pacojet Behälter füllen. Die Schokocreame auf den Teller streichen und mit Algenpulver bestreuen. Den schwarzen Holler in zwei Kreisen darauf verteilen.

Auf dem Holler die Knödel, die in Butterbrösel gewälzt wurden, anrichten. Das Frozen Joghurt als Nocke zwischen die Knödel setzen und mit Algenöl verfeinern. Die Sanddorncreme dazwischen tupfen.