



Sören Herzig

1. Vorfinale Bremerhaven

V
o
r
s
p
e
i
s
e



EIN TAG AM MEER

ZUTATEN

Stabmuschel
Auster
Jacobsmuschel
Vongolemuschel
Frische Krabben, mit Schale
Salicorn
Meeresträubchen
Schalotten
Knoblauch, jung
Weiße Champignons

Weißwein
Nolly Prat
Geflügelkarkassen
Sahnemeerrettich
Creme Fraiche
Sahne
Agar, Sosa
Nori
Zitronenoel
Anchovy in oel

Maldon Salz
Lime Leaf
Zitronen
Limetten
Zitronengras
Bergamotteoel
Xanthan

ZUBEREITUNG

*Dashi Zunächst 10g kombu in 1 Ltr Wasser für 2 h ziehen lassen, auf 90 C erwärmen und Bonito flocken hinzu, 30 Min ziehen lassen, passieren.
*Kren püree Schalotten, Knoblauch, Champignons klein schneiden, in Butter anschwitzen. Ablöschen mit Nolly Prat, Weißwein, einkochen. Auffüllen mit Geflügelfond und Sahne. Sahnemeerrettich und Creme Fraiche dazu, binden mit 12g Agr/ltr. *"Sand vom Strand" Nori rösten und mit der Moulinette mixen. Kroepek ausfritieren, klein hacken. Zitronenoel & Anchovy oel mit etwas Malto binden und restliche zutaten vermengen. *Citrus Vinaigrette Zitronensaft und Limettensaft erwärmen, lime leaf, lemongras hinzu, ziehen lassen. Abbinde mit etwas xanthan und betrgamotte oel und zitronenoel hinzu. *Ponzu Mirin, Sake, Reisessig aufkochen. Restliche Zutaten hinzu , aufkochen, kombu und bonito hinzu, ziehen lassen über nacht, passieren. Mit Pfeilwurzelstärke binden. *Rauch-Aal Unagi Alle Zutaten zusammen aufkochen, auskühlen. Aal mit Unagi fond vakuumieren. Im Wasserbad erwärmen. *Jasmin Reis püree ½ Jasminreis im Ofen gold braun rösten. Butter zerlassen ,gerösteter Reis dazu ,anschwitzen, Zitronengras und Limeleaf hinzugeben und mit Reismilch ablöschen, aufkochen und 2h ziehen lassen. Abpassieren und mit Jasmin Blüten aromatisieren. *restliche Zutaten die Austern pochieren und portionieren, Stabmsuchel einfrieren und ausbrechen , schneiden Vongole muschel blanchieren. Krabben pulen. Jakobsmuschel anbraten, halbieren. Meeresträubchen in kaltes Wasser legen. Schnittlauch spiralen herstellen .



Sören Herzig

1.Vorfinale Bremerhaven

H
a
u
p
t
g
a
n
g



KABELJAU ERBSE I EIERSCHWAMMERL I GESCHÄUMTE DASHI

ZUTATEN

Kabeljau Filet
Olivenöl
Erbsen
Schalotte
Knoblauch
Butter
Kapuzinerkresse
Traubenkernöl
Perlzwiebel
Sauterne
Apfelsaft
Portwein weiß
Dashi

Nolly Prat
Essig
Kerbel
Estragon
Sahne
Bonito
Kombu
Senfkörner
Geräuchtes Olivenöl
Eier
Eigelb
Geklärte Butter

Austernsaft
Pimenton
Erbsen gekocht
Puderzucker
Isomalt
Glukose
Kabeljau Haut
Kabeljau Leber
Kapern
Zitronensaft
Japansche Majonaise

Kabeljau Zunge
Limettensaft
Limetten schale
Kornblüte, Ringelblüte, Erbsenkresse,
Kapuzinerkresse, Pfifferlinge

ZUBEREITUNG

*Kabeljau filet salzen und mit Olivenöl einreiben , straff in Folie wickeln und 24h ruhen lassen, in der Folie schneiden und dämpfen .

*Erbsenpüree Schalotte, Knoblauch fein schneiden , in Butter anschwitzen, Erbsen hinzu. Weich dünsten und im Thermomix fein mixen , ggfb. Pacosieren. *Kapuzinerkresse oel die Kapuziner kresse zunächst ausstechen und die abschnitten mit Traubenkernöl im Thermomix auf 90 C mixen, passieren und in einer Schüssel kalt rühren. *Perlzwiebeln ein Sauern sud herstellen aus Essig, Wasser, Kräuterstiele, Pfefferkörner, Zucker. Die Perlzwiebeln schälen, in ein Glas geben und mit dem heißen Sud übergießen. *Sauterne Reduktion 2 ltr Weißwein, 2ltr Apfelsaft, 1ltr Portwein weiß auf 1 ltr einkochen *Dashi Beurre Blanc Schalotten fein schneiden, in Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein, Nolly Prat und Weißwein essig, Sauterne ablöschen, einkochen. Kerbel und Estragon hinzu, mit Dashi und Sahne auffüllen, Bonito und Kombu hinzu, ziehen lassen, passieren. Mit Butter montieren. *Senfkörner Senfkörner in Wasser kochen. Ein Sud herstellen aus Apfelsaft, Sauterne, Estragon. Senfkörner darin einlegen. *Kabeljaukutteln die Kabeljau Schwimmblase etwa 1h wässern, trocken legen. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Knoblauch, geräucherten Olivenoel vakuumieren. Bei 65 C für 75 Min im Wasserbad garen, kalt stellen. In feinen Streifen schneiden und in etwas Dashi BB garziehen. *Austern-Chanmpagner hollandaise 2 Eier und 3 Eigelb mit 80ml Sauterne im Thermomix mixen, 220g warme geklärte Butter einlaufen lassen, mit 15g Pro Espuma Calent binden und abschmecken mit 80ml Austernsaft, Pimenton, Salz. In Isi Flasche füllen, 2 Kapseln daruf und in Waserbad heiß stellen. *Erbsen Krokantrollchen 300g Erbsen(gekocht), 30g Puderzucker, 60g Isomalt, 10g Glucose, grüne Farbe Alles zusammen im Thermomix auf 90 C mixen, kaltstellen, auf Silikonmatte streichen und bei 120 C für 15 Min backen, formen. *Kabeljauhaut, fritiert die Haut kurz blanchieren und von dem restlichen Fleisch kratzen. Unter der Wärmelampe trocknen und fritieren bei 220 C. *Kabeljau Leber creme Die Leber räuchern und mixen mit Kapern, Knoblauch, Pimenton, Zitronensaft, japanische MAYonaise und geräuchertes Olivenoel *Ceviche von Kabeljau Zunge die Zunge putzen und fein schneiden, mit etwas geräucherten Olivenöl, Limettensaft, Zeste , sowie Meersalz würzen. *Sonstiges Garnitur zupfen (Kornblüte, Ringelblüte, Erbsenkresse, Kapuzinerkresse) Erbsen blanchieren und pulen. Pfifferlinge putzen. Kaviar portionieren .



Sören Herzig

1.Vorfinale Bremerhaven

D
e
s
s
e
r
t



JAPANISCHES TREIBHOLZ

ZUTATEN

50 ml Crème de Cacao	Zimt	Ingwer	200 ml Wasser
100 g Butter	1 El Rum	Kombu	5 g Sesamöl
50 ml Orangensaft	Grieß	Seegraß	2g weißer gerösteter Sesam
50 g Glukose	15g pro Sorbet	Xanthan	60 g Malto
40 g Kakaopulver	5 BLGealntiene	100ml Olivenöl	Sake, Mirin,
300 g Mehl	80 g Glukosesirup	50 ml Zitronenöl	Reisessig
400 g Puderzucker	10 g Agar	150 ml Sake	Nashi Birne
900 ml Sahne	440 g Weiße Schokolade	100 ml Litschisaft	2 Limonen blätter
550 ml Milch	7 g Nori Powder	200 g Kirschpüree	12g Matcha Pulver
250 g Zucker	50 ml Dashi	100 ml Kirschblütensiupe	
3 Vanilleschote	25 ml yuzusaft	50 ml roter shiso saft	
Zitronenabrieb, Orangenabrieb	10 ml Sojasoße	200 g Eiweiß	

ZUBEREITUNG

*Schokoladenkrokant 50ml Creme de Cacao, 100g Butter, 50ml Orangensaft, 50g Glucose auf 50 C erwärmen. 40g Kakaopulver, 100g Mehl, 200g Puderzucker sieben und mit den restlichen Zutaten vermengen, 6 std kalt stellen. Aufstreichen und bei 160 C backen, formen. *Grieß Eis 200ml Sahne, 200ml Milch mit 50g Zucker, 1 Vanille, zitronenabrieb, Orangenabrieb, Zimt, 1el Rum aufkochen, Grieß einrieseln lassen, quellen lassen. Binden mit 15g Pro Sorbet, ½ Bl Gelatine, 20g Glucosesirup *Nori Schoko Ganache 300g Sahne, 100g Milch, 80g Glucosesirup mit 2g Agar aufkochen, 2 Bl Gelatine darin auflösen und 200g weiße Schokoladen darin schmelzen, 5g Nori Powder hinzu und abfüllen. *Yuzu Seegrass vinaigrette 50ml Dashi, 25ml Yuzusaft, 10ml Sojasoße aufkochen, Ingwer & Kombu darin ziehen lassen, fein geschnittenen Seegrass hinzu, sowie Seegrass powder. Mit etwas Xanthan binden und 100ml Olivenöl, 50ml Zitronenöl einemulgieren. *Litschigel 150ml Sake aufkochen, 100ml Litschisaft hinzu und mit 3 g Agar binden, abschmecken mit Limettensaft *Kirschblütengel 200g kirschpüree, 100ml Kirschblütensirup, 50ml roter Shisoaft mit 4g Agar binden und zu Püree verarbeiten. *Hippen Äste 200g Eiweiß, 200g Puderzucker, 200g Mehl vermengen, Äste formen auf Silikonmatte und backen, formen. Anschließend mit etwas weiße Schokolade überziehen und Algenpulver darauf geben. *weiße Schoko knusper 150g weiße Schokolade schmelzen, 200ml Wasser und 200g Zucker auf 150 C erhitzen, die Schokolade in Kitchen Aid geben, rühren, den heißen Zuckersirup einlaufen lassen. Kaltstellen. *Riebel Brösel 200ml Milch, 200ml Sahne, Vanille aufkochen. Grieß einrühren und 3 std quellen lassen. Etwas Butter zerlassen und Grieß darin goldbraun anbraten, mit Puderzucker bestäuben und Karamellisieren. *Nori-weiße Schoko malto 40g weiße Schokolade schmelzen, 5g Sesamöl hinzu, 2g weißer gerösteter Sesam, 2g Noripowder und 60 Malto. In einer Pfanne kugeln formen. *Nashi Birne Sake, Mirin, Reisessig 1:1 aufkochen. Nashi Birne mit Apfel ausstecher zylinderförmig ausstechen und mit dem Sud vakuumieren. 5 Min Sous vide 65C *Matcha Tee Panna Cotta 200g Sahne, 50g Milch, 2 Lime LEaf, 1 Vanille, 12g Match Pulver 1g Agar aufkochen, 2,5 Bl Gelatine und 50g weiße Schokolade hinzu. Abfüllen. Anschließend mit Sesam bestreuen. *Garnitur Grüne große Shisoblätter rund ausstechen, Tagettes Grün zupfen.