

Sous Vide gegarter Schweinerücken in Petersilien Panko Mantel, Blumenkohlpüree mit Harissa Ananas, Scheiben von der Ochsenherz Tomaten und Parmesan Crumble

80x Zwischengang (ca. 180g)

9.600 g	Schweinerücken
12 Zehe	Knoblauch
36 EL	Butter(schmalz)
12 stck.	Lorbeerblatt
12 EL	Olivenöl
0 etw.	Salz, Pfeffer
480 g	Senf
300 g	Panko
3 Bd.	Blatt Petersilie
2 stck.	Blumenkohl
4 stck.	Zwiebel
0 etw.	Wasser
0 etw.	Salz, Pfeffer, Muskat
2000 g	Ananas
0 g	Harissa
5 stck.	Ochsenherz Tomaten
300 g	Haselnuss, geschält
200 g	Brotkrümel
200 g	Parmesan
200 g	Butter
6 g	Salz

Zubereitung

Lassen Sie das Wasserbad auf 60°C vorheizen.

Reiben Sie das Fleisch mit etwas Olivenöl ein, und geben es mit dem Knoblauch und dem Lorbeerblatt und geben es in einen Vakuumbbeutel.

Garen Sie das Fleisch bei 60°C für 180 Minuten im Wasserbad.

Petersilie mit Panko im Mixer fein mixen.

Nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel.

Braten Sie das Fleisch mit Butter(schmalz) in einer heißen Pfanne kurz an. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Mit Senf einstreichen und im Petersilien Panko Mehl wälzen

Blumenkohl von den Blättern entfernen. Alles grob zerkleinern. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Alles zusammen in einen Topf mit etwas Öl andünsten. Würzen und mit etwas Wasser, das es etwa halb bedeckt ist, aufgießen. Alles weich kochen und mit dem Mixer pürieren.

Ananas schälen, Rechteckige scheiben schneiden mit Harissa würzen und leicht anbraten.

Fügt alle Zutaten in einen Mixer oder anderen Häxler und vermischt sie. Legt sie auf ein mit Silikonmatte oder Backpapier ausgelegtes Blech und gibt sie bei 160 Grad für 20 Minuten in den Ofen. Wendet alle 5 Minuten, bis die Crumbles goldbraun gebacken sind. Lasst sie bis zur Verwendung auskühlen.

**Rettich Carpaccio mit Orientalischen Couscous,
Lauch Mayonnaise, Romana Salat in Tempura Teig und Basilikum Schaum**

80x Zwischengang (ca. 180g)

1.800 g	Weißer Rettich
2 l	Rote Beete Saft
15 stck.	Rote Zwiebeln
15 stck.	Wacholder,
4 stck.	Lorbeer
488 ml	Heller Essig
488 ml	Wasser
38 g	Zucker
38 g	Einmachgewürze
1.500 g	Couscous
3.000 ml	Gewürztes Wasser
90 g	Harissa / orient. Gewürz, etc.
3,0 Bd.	Minze
3,0 Bd.	Petersilie
540 ml	Olivenöl
3,0 stck.	Salatgurke
6 stck.	Rote Paprika
6 stck.	Limette
240 g	Cranbarry, getr.
200 g	Joghurt
2,0 stck.	Frühlingslauch
4 stck.	Ei
4 stck.	Limette
800 ml	Sonnenblumenöl
4 Bd.	Basilikum
800 ml	Apfelsaft
4 EL	Lecithin

Zubereitung

Zuerst den Couscous mit heißer Gemüsebrühe übergießen und ca. 15min quellen lassen

Salatgurke und Paprika in kleine Würfel schneiden. Minze und Petersilie fein hacken.

Berberitzen, Salatgurke, Paprika, gehackte Kräuter in eine Schüssel geben und mit Salz und Limonen abrieb würzen.

Zum Schluss alles mit dem Couscous vermengen

Rote Zwiebel schälen und vierteln. 200ml Wasser mit Essig, Wacholder, Lorbeere, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen und über die Rote Zwiebel gießen

Frühlingslauch fein schneiden und in einen Becher mit Ei, Limettensaft und Salz geben. Einmal mit dem Stabmixer durch pürieren. Das Sonnenblumenöl langsam dazu geben und zu einer Mayonnaise mixen

Basilikum, Apfelsaft und Lecithin mit dem Stabmixer, pürieren, Passieren und schäumen

Rettich Carpaccio mit Orientalischen Couscous, Lauch Mayonnaise, Romana Salat in Tempura Teig und Basilikum Schaum

80x Zwischengang (ca. 180g)

80 stck.	Garnelen
80 Bl.	Minze
80 Bl.	Basilikum
5 stck.	Knoblauchzehe
500 g	Crème fraîche
20 g	Limettensaft
5 g	edlsüßes Paprikapulver
40 g	Salz, Pfeffer
200 g	Tel kadayif
1000 ml	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Garnelen waschen, am Rücken aufritzen und den schwarzen Darm entfernen. Die Schwanzflossen dran lassen.

Den Knoblauch schälen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit dem Knoblauch fein hacken. Beides in einem Schüsselchen mit Crème fraîche und Eiweißen verrühren. Die Mischung mit Zitronensaft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kadayif-Teig aus der Packung nehmen und die Teigfäden mit den Händen etwas entwirren. Kleine Büschel (jeweils ca. 10 g) auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die erste Garnele erst in die Kräutercreme tunken, dann auf ein Ende des Kadayif-Strangs setzen und eng einwickeln. Die übrigen Garnelen ebenso mit den Teigfäden umhüllen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die eingewickelten Garnelen darin von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Kadayif-Fäden eine goldbraune Farbe angenommen haben und knusprig sind. Das dauert ca. 7 Min.