

D I E R E Z E P T E !

- Flamed Oystershooter mit Wachtelei und Sambuca
- Tataki vom Tuna mit Chilikruste und Spicy Lemondressing
- Frische Jakobsmuschel aus der Schale im Ofen gratiniert mit Sojadip
- Dreierlei Nigiri
 - Frischer Kaisergranat „Asia-Italian-Style“
 - Teriyaki vom Kalb und Avocado
 - Hausgeräucherte Forelle mit Sauerrahm und Ikura-Kaviar
- Dry Aged „Black Tomahawk“ mit Sauce Béarnaise
- Sweet Dreams



Flamed Oystershooter mit Wachtelei und Sambuca

Zutaten für 4 Personen:

8 Shooter Gläser 4cl
8 Austern Größe 3
180g geschälte Gurke
100ml Ponzusauce
1Tl Sriracha
8 Wachteleier
1 Stange Staudensellerie
½ Granny Smith Apfel
Saft von ½ Limone
1El Tobikko Wasabi
1El fein geschnittener Frühlingslauch
4El Sambuca
Salz
Pfeffer
geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung:

Die Gläser in den Eisschrank stellen. Die Austern öffnen und das Muschelfleisch entnehmen. Die Gurke in grobe Scheiben schneiden und zusammen mit der Ponzusauce und einem Spritzer Sriracha in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer fein mixen, durch ein sehr feines Sieb passieren und kaltstellen. Den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden und mit den Selleriewürfeln und dem Limonensaft vermengen. Die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Shooter Gläser aus dem Eisschrank nehmen und die Ränder in Paprikapulver tauchen. Den Gurkensud auf die Gläser verteilen. Je eine Auster in die Gläser geben, die Wachteleier vorsichtig mit einem kleinen Messer öffnen und auf die Austern geben. Die Selleriesalsa auf die Gläser verteilen. Den Tobikko und den Frühlingslauch darauf anrichten. Je einen Esslöffel mit Sambuca für zwei Shooter entzünden und brennend auf die Shooter geben.



Ponzu Sauce

Zutaten für 4 Personen:

120ml Sake
120ml Mirin (süße Koch Sake)
220ml Soja Sauce
220ml frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung:

Sake und Mirin in einem Topf für eine Minute köcheln lassen bis der Alkohol verflogen ist. Sake-Mirin Gemisch in eine kalte Schüssel geben und zuerst die Sojasauce und anschließend den Zitronensaft dazugeben. **WICHTIG!!!** Der Zitronensaft darf nicht erhitzt werden, da sonst die Enzyme die für die Reifung der Sauce verantwortlich sind abgetötet werden. Die Sauce sollte vor dem benutzen mindestens 6 Wochen im Kühlschrank reifen. Gekühlt ist diese Sauce mindestens 6 Monate haltbar und wird durch den Reifeprozess täglich besser.



Tataki vom Tuna mit Chilikruste und Spicy Lemondressing

Zutaten für 4 Personen:

4 Stücke Tunasashimi à 100g
5 grüne Chilischoten fein gehackt (mit Kernen)
4El Panko (Japanisches Paniermehl)
2 kleine Köpfe Romanasalat
1 rote Zwiebel
½Bd Koriander
100ml Rote Bete Saft
Saft von einer halben Limone
Salz
Pfeffer
Rapsöl

Spicy Lemon Dressing

Soja Dip:

50g Butter
1 Knoblauchzehe
50ml Reisessig
80ml Sojasauce
2 gehäufte El Zucker

Spicy Lemon Dressing

Zutaten:

70ml Mirin (süße Koch Sake)
90ml Limettensaft
110ml Orangensaft
20ml Sojasauce
1 rote Chilischote fein gehackt (mit Kernen)
1Tl Salz
10g geschälter fein geriebener Ingwer
½ Knoblauchzehe fein gerieben
240g weiße Zwiebel geachtelt
100ml Trauben Kernöl
1 gestr. Tl Kurkuma



Zubereitung Spicy Lemon Dressing:

Die Zwiebeln in Salzwasser weichkochen und zum Abtropfen auf ein Sieb geben. Mirin in einem Topf für eine Minute köcheln lassen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein mixen.

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter zusammen mit dem Knoblauch in einem Topf erhitzen bis der Knoblauch anfängt zu rösten und die Butter hellbraun ist. Anschließend alle anderen Zutaten für den Dip dazugeben und auf vier Schälchen verteilen. Den Rote Bete Saft in einem Topf zu einem Sirup einkochen, anschließend den Limonensaft dazugeben und mit Salz abschmecken. Den Koriander waschen und grob schneiden. Die Zwiebel pellen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in kaltem Wasser waschen. Anschließend zum Abtropfen auf ein Sieb geben und mit dem Koriander mischen. Chilischoten und Panko in einem Mixer sehr fein mixen. Den Thunfisch salzen, in der entstandenen Kruste wälzen und in einer sehr heißen Pfanne mit Rapsöl ringsherum kurz anbraten. Die Salatköpfe halbieren, die Schnittflächen mit je einem Esslöffel Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat in einer Pfanne bei sehr starker Hitze auf der Schnittfläche braten bis er braun ist. Den Salat auf vier Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Das Sashimi in je acht Scheiben schneiden, leicht auffächern und quer vor dem Salat anrichten. Die Zwiebeln mit dem Rote Bete Sirup marinieren und auf das Sashimi setzen. Dazu den Soja Dip servieren.



Frische Jakobsmuschel aus der Schale im Ofen gratiniert mit Sojadip

Zutaten für 4 Personen:

8 frische Jakobsmuscheln in der Schale oder Ausgelöste

1 Hass Avocado

1 Limone

1 Ei Masago Orange

Salz

Togarashipeffer

Mehl

4 Ei Chilimayonnaise

Zubereitung:

Die Muscheln aufbrechen, auslösen und putzen. Die Schalen säubern und trocken tupfen. Aus Mehl und Wasser einen Kleber herstellen um damit je eine Muschelschale auf einen Teller kleben zu können. Die Avocado halbieren auslösen und in dünne Scheiben schneiden. Das Muschelfleisch ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit der Avocado in vier Muschelschalen schichten, mit Salz und Togarashipeffer würzen und mit je einem Esslöffel Chilimayonnaise nappieren. Den Ofen auf "Gratinieren" einstellen und die Muscheln im oberen Drittel in den Ofen schieben bis sie goldbraun sind. Mit Masago bestreuen und auf die Teller kleben. Dazu je ein Viertel der Limone servieren.



Chilimayonnaise

Zutaten für 4 Personen:

3 Eigelbe
30g Senf
1EL Zitronensaft
300ml Rapsöl
10g Sriracha
1EL Sojasauce
1TL Sesamöl
1 Prise Togarashi Pfeffer
70g Crème fraîche
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Eigelbe, Senf und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl einlaufen lassen, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Die übrigen Zutaten in die Mayonnaise geben und alles miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Dreierlei Nigiri: Frischer Kaisergranat „Asia-Italien-Style“ – Teriyaki vom Kalb und Avocado – Hausgeräucherte Forelle mit Sauerrahm und Ikura-Kaviar

Zutaten für 4 Personen:

600g Sushireis gegart und mariniert
Wasabi Paste
1 Forellenfilet mit Haut ca.200g
4TI Crème fraîche
4TI Ikura Lachs Kaviar
8 Stück Kaisergranat
4El Olivenöl
½ Limone
4TI Sojasauce
4 halbe Nori Blätter
½ Avocado
100g Kalbsrücken schier
6El Teriyaki Sauce
Salz, Pfeffer
Sojasauce

Räucherpistole und Glasglosche

Zubereitung:

Aus dem Sushireis 24 Nigiri à 25g formen und mit etwas Wasabipaste bestreichen. Das Forellenfilet von der Haut befreien und in schräg in acht gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Forellen Scheiben auf acht Nigiri legen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Crème fraîche darauf geben und zum Schluss den Kaviar darauf anrichten. Die Forellen Nigiri auf einen Teller anrichten, die Glasglosche daraufsetzen und die Nigiri für 30 Sekunden mit der Räucherpistole räuchern. Den Kaisergranat schälen und den Darm entfernen. Den Kaisergranat auf acht Nigiri setzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen bis es anfängt zu rauchen und direkt auf die Nigiri geben. Die Nigiri mit Sojasauce und Limonensaft beträufeln und etwas Limonenabrieb darüber geben. Je ein Drittel der Nori Blätter quer abschneiden und für ein anderes Gericht aufheben. Die Nori Blätter längs halbieren, um die Nigiri legen und an der Naht mit etwas Wasser verschließen, sodass acht Gunkan entstehen. Avocado und Kalbsrücken sehr fein würfeln. Die Kalbsrücken Würfel in einer sehr heißen Pfanne mit Rapsöl kurz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit vier Esslöffeln Teriyaki Sauce ablöschen. Die Teriyaki Sauce sehr schnell reduzieren bis das Wasser vollständig verdunstet ist und die Sauce beginnt zu karamellisieren.



Das Kalb mit der Avocado in einer Schüssel verrühren und in die Gunkan füllen. Die übrige Teriyaki Sauce darüber geben. Pro Person drei Paar Nigiri anrichten und Sojasauce dazu servieren.

Teriyaki Sauce

Zutaten für 4 Personen:

250ml Mirin

250ml Wasser

500ml Geflügelbrühe

250ml Sojasauce

250g Zucker

40g Mondamin

Zubereitung:

Mirin in einem Topf zum Kochen bringen. Alle anderen Zutaten bis auf das Mondamin dazugeben und zwei Minuten köcheln lassen. Das Mondamin in etwas kaltem Wasser auflösen und die Teriyaki Sauce damit abbinden.



Dry Aged „Black Tomahawk“ mit Sauce Béarnaise

Zutaten für 4 Personen:

1 Tomahawk Steak ca.1Kg
70g Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200ml trockener Weißwein
½Bd Estragon
2 Lorbeerblätter
10 weiße Pfefferkörner
250g Butter
3 Eigelbe
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft

Zubereitung Steak:

Um die Garzeit zu verkürzen und ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen, sollte man das Steak mindestens 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen! Den Backofen auf 90°C Umluft vorheizen. Das Steak von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer sehr heißen Pfanne erhitzen bis diese verbrennt und schwarz wird. Das Steak in der schwarzen Butter ringsherum stark anbraten und anschließend für ca.50 Minuten im Backofen bei 90°C garen. Die perfekte Garstufe ist erreicht, wenn das Steak eine Kerntemperatur von 57°C erreicht hat.

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen sollte man unbedingt einen Kerntemperaturfühler benutzen!

Sauce Béarnaise

Zubereitung:

Den Estragon zupfen, die Blätter fein hacken und die Stiele aufheben. Den Weißwein zusammen mit Estragon Stielen, Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern auf 80ml reduzieren. Estragon Stiele, Pfefferkörner und Lorbeerblätter aus der Reduktion entfernen. Die Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen. Eigelbe in die Reduktion geben. Bei mäßiger Hitze mit dem Stabmixer mixen bis die Eigelbe gar sind und eine feste schaumige Masse entstanden ist. Die Butter unter ständigem mixen langsam einlaufen lassen. Den Estragon zur Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



Sweet Dreams

Zutaten für 4 Personen:

4 feuerfeste Soufflé Förmchen mit 8 cm Durchmesser
Butter und Mehl für die Förmchen
100g Butter
80g Zartbitter Kuvertüre
80g Zucker
2 Eier
2 Eigelbe
90g Mehl

2 Stück 1 Liter Limonadengläser
2 Hände Blaubeeren
1 Hand voll Karamell Popcorn
1 Hand voll gemischte Nüsse
4 Kugeln Eis
1 Sahnespender mit Philadelphia-Vanillesahne
1 Sahnespender mit Himbeerschaum
2El Amarena Kirschen
2 Stück 10ml Spritzen mit Maraschino Likör
2 Stück 20ml Spritzen mit Espresso

Zubereitung:

Die Förmchen mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben.
Die Butter würfeln, Kuvertüre grob hacken und zusammen in eine Metallschüssel geben. Auf dem Wasserbad schmelzen.
Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und den Zucker in die geschmolzene Masse geben. Die Eier mit den Eigelben verquirlen und mit dem Schneebesen in die Schokoladenmasse rühren. Anschließend das Mehl über die Masse sieben und unterheben. Die Masse auf die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft für ca.15 Minuten backen. Alternativ können die Kuchen auch wie auf der Bühne in der Mikrowelle bei voller Leistung für ca.90 Sekunden gegart werden.
Die Kuchen aus den Förmchen nehmen und je zwei Stück in ein Limonadenglas geben. Das Dessert in Reihenfolge der Zutatenliste darüber schichten. Vanillesahne auf eine Seite der Gläser und Himbeerschaum auf die andere Seite einfüllen. Je eine Spritze mit Espresso und Maraschino in den Schaum stecken.
Mit Amarena Kirschen garnieren. Für die angemessene Präsentation mit Cocktailschirmchen, Eisdielen-Glitterpalmen und brennenden Wunderkerzen im Dunkeln servieren. Espresso und Maraschino in die Gläser spritzen.



Philadelphia-Vanillesahne

Zutaten für 4 Personen:

300ml Sahne
70g Zucker
150g Philadelphia
Saft von einer Limone
Mark einer Vanilleschote

Alle Zutaten miteinander verrühren und durch iSi Trichter & Sieb direkt in ein 0,5 Liter iSi Gerät füllen.

Eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Himbeerschaum

Zutaten für 4 Personen:

270ml Sahne
270g aufgetaute TK Himbeeren
80g Honig

Zubereitung:

Die Himbeeren und den Honig in einem Mixer fein pürieren.

Die Masse danach mit der Sahne verrühren und durch iSi Trichter & Sieb direkt in ein 0,5 Liter iSi Gerät füllen.

Eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

