

ACADEMY TALK - DAS ADVENTSMENÜ 2022

VORSPEISE

Forelle aus dem Schwarzwald

Imperial Kaviar/ Chinakohl/ Apfel

Für 6 Personen

Forelle:

- 2 Forellen à 350-400g oder 4 Forellenfilets

Forellen filetieren, Grätenstränge rausschneiden und die Gräten ziehen. Zuletzt die Haut abnehmen. Die Filets zu gleichmäßig Großen Stücken zuschneiden und für 15 min. in eine Beize (aus 50g Zucker und 50g Salz) legen. Danach die Filets unter kaltem Wasser kurz abspülen und trocken tupfen. Die Abschnitte würfeln und zu einem Tartar anmachen.

Das geht wie folgt:

- 1 Bund Schnittlauch
- Gute Prise Salz
- Prise Zucker
- Abrieb einer halben Biozitrone
- 1 Essl. Rapsöl (nicht kaltgepresst)
- Spritzer Zitronensaft

Alle Zutaten mit den Forellenwürfeln vermischen und mind. für 15 ziehen lassen. Dann sofort anrichten.

Fermentierter Chinakohl:

Entsaften Sie einen Chinakohl, geben Sie dem gewonnen Saft 2,5 Prozent nicht jodiertes(!) Meersalz dazu und rühren Sie gut bis alles aufgelöst ist. (Ein Beispiel: Sie bekommen aus einem Chinakohl 300g Chinakohlwasser, dann fügen Sie 7,5 g Salz.) Nun füllen Sie Ihr Ferment in ein schlankes Plastikgefäß und decken es mit Klarsichtfolie ab. Lassen Sie es für 10-14 Tage fermentieren. Es sollte einen PH-Wert von 3,6 haben. Aber das geht auch ohne PH-Messgerät. Einfach probieren und wenn es schön gärig schmeckt und leicht säurig ist es perfekt. Erinnert geschmacklich leicht an Sauerkrautsaft.

Wem das alles zu aufwendig ist, kauft Sauerkrautsaft von Voelkl (der ist zwar nicht so komplex und feinaromatisch, aber zur Not...).

Chinakohlsud:

- 500g Chinakohlsaft frisch entsaftet und abpassiert durch ein feines Haarsieb
- 150g Chinakohl Ferment
- 50g Reissessig
- 20g Zucker
- 7g Salz
- 10g Ponzusauce (im Asiahandel erhältlich)
- 50g Dashiessig (am besten online bestellen, z.B. bei Gourmantis)
- 1,5 g Xantan (auch online beziehbar) einmischen und danach abpassieren

Vor dem Anrichten:

100g Chinakohlsud mit 15g Rapsöl leicht verschlagen.

ACADEMY TALK - DAS ADVENTSMENÜ 2022

VORSPEISE

Austernmayonnaise:

- 30g Eigelb
- 30g Austernfleisch (ca. Fleisch von 2 Austern) – am besten sind die Gillardeau Austern
- 10g Sushiseasoning (im Asiahandel erhältlich)
- 10g Limettensaft
- 3g Zucker
- 2g Salz
- 150g Rapsöl

Alle Zutaten in einen kleinen Plastikmessbecher (500ml) füllen, eine Minute ruhen lassen und mit einem Zauberstab langsam vom Boden nach oben ziehen, so dass die Masse schön emulgiert. Dann ein bis zweimal mit dem Zauberstab von unten nach oben und fertig ist die Emulsion. Wichtig: lassen Sie sich Zeit und ziehen die Masse ganz langsam hoch. Dann in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

Gelierter Apfel:

4 Stück fruchtige Äpfel entsaften. Mit Gelierzucker 3:1 zur Marmelade verkochen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Abkühlen lassen und vor der Verwendung mit einem Schneebesen glattrühren.

Apfelkreise:

Aus einem Granny Smith Apfel Scheiben in 5mm Stärke hobeln. Diese dann in 3 cm Kreise ausstechen. Davon 3 Stück auf jeden Teller anrichten.

Chinakohlstücke:

Aus Chinakohlblättern Kreise mit einem 3cm Ausstecher ausstechen. Auch 3 Stück auf jeden Teller anrichten.

Anrichten:

Das gebeizte Forellenfilet bei Raumtemperatur für 20 min. temperieren lassen. Mit etwas geliertem Apfel (sollte glattgerührt sein) abglänzen. Darauf dann eine ordentliche Portion Imperial Kaviar verteilen (pro Person mind. 5 Gramm). Daneben eine Nocke Forellentartar geben. Drumherum die Apfelscheiben abwechselnd mit den Chinakohlscheiben legen bzw. stellen. Auf 4 Scheiben ordentlich Austernmayo spritzen. Mit etwas Kerbel und Kupizinerblätter ausdekorieren. 1 Esslöffel Sud pro Teller anlöffeln.

ACADEMY TALK - DAS ADVENTSMENÜ 2022

HAUPTGANG

Hirschrücken aus regionaler Jagd

Petersilienwurzel/ Preiselbeeren/ Lardocroustons

Für 6 Personen

Hirsch:

Hirschrücken vom Metzger auslösen und zu parieren lassen. Rechnen Sie mit 100g schieres Fleisch pro Person.

Den Hirschrücken salzen und pfeffern und in Butterschmalz von allen Seiten leicht anbraten. Den Hirschrücken je nach Dicke in den vorgeheizten Backofen geben und darin je nach Dicke für 5-8 min. garen. Er sollte eine Kerntemperatur von 46 Grad haben. Dann rausnehmen und an einem warmen Ort für ca. 8 min. ruhen lassen. Dann in Butter leicht nachbraten und aufschneiden.

Hirschsoße:

- 3 Kg Hirschknochen klein gehackt bei 200 Grad Umluft im Ofen goldgelb rösten.

In der Zwischenzeit:

- 2 Zwiebeln schälen und grob klein schneiden
- 1 Karotte grob würfeln
- 1 Stück Knollensellerie ca. 200g grob würfeln
- 150g Champignons braun

Etwas Fett in einen hohen Topf geben und bei mittlerer Hitze das Gemüse schön anbraten.

- 1 Esslöffel Tomatenmark und 2 Esslöffel Preiselbeermarmelade dazugeben, wenn das Gemüse ausreichend Farbe hat.

Kurz weiter rösten und dabei immer am Topfboden kratzen. Das Tomatenmark und die Preiselbeeren sollen nur karamellisieren und nicht anbrennen!

- 1 Flaschen Rotwein und 1 Flasche Portwein oder 1/2 Flasche roter Traubensaft darauf gießen und vollständig einkochen lassen.

Nun die Knochen dazugeben und mit kaltem(!) Wasser auffüllen, bis die Knochen bedeckt sind. Den Soßenansatz langsam aufkochen und dann für ca. 3 Stunde simmern lassen. Achtung: nie stark kochen, sonst wird die Soße trüb. Darauf achten, dass Sie während den 3 Stunden den Schaum, der sich oben auf immer wieder bildet, abschöpfen. Nehmen Sie 1 Liter ab für Ihr Beuschel (siehe unten). Nun abpassieren und einreduzieren, bis die Soße kräftig schmeckt. (Wenn Sie eine kräftige Sauce möchten, werden Sie feststellen, dass nicht viel Flüssigkeit übrigbleibt.)



ACADEMY TALK - DAS ADVENTSMENÜ 2022

HAUPTGANG

Lardocroustons:

Kaufen Sie guten Lardospeck ca. 250g und schneiden Sie ihn in Würfel. Lassen Sie den Lardo bei niedriger Temperatur aus. Sieben Sie die festen Stücke vom Lardo ab und erwärmen Sie das Lardofett in einer Pfanne. Nun geben Sie feingeschnittene Toastbrot Würfel hinzu und braten Sie bei niedriger Hitze die Croustons kross. Mischen Sie vor dem Anrichten noch etwas fein geschnittenen Schnittlauch unter.

Petersilienwurzelpüree:

- 500g Petersilienwurzel
- 150g Sahne
- 50g Butter
- Prise Salz

Petersilienwurzel schälen, klein schneiden und im leicht gesalzenen Wasser weichkochen. Abgießen und trockenlegen. Sahne aufkochen und mit der Petersilienwurzel, Butter und Salz zu einer cremigen Masse mixen.

Petersilienwurzelchips:

Petersilienwurzel waschen, trocknen und mit einem Sparschäler dünne Späne abschälen. Nochmals auf einem Krepppapier trocknen und bei 160 Grad heißem Fett knusprig raus frittieren, dann salzen. Sehr bald verzehren, sonst werden sie feucht.

Petersilienstück gebraten:

Petersilienwurzel gut reinigen und vierteln. In etwas Butterschmalz anbraten mit Salz, Pfeffer würzen und für 5 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Die Wurzeln sollen innen weich sein.

Preiselbeeren:

- 100g frische Preiselbeeren
- 100g Rotwein
- 100g roter Portwein
- 50g Zucker

Rotwein, Portwein und Zucker auf ca. die Hälfte reduzieren. Die gewaschenen Preiselbeeren einlegen und mindestens über Nacht ziehen lassen. Beim Anrichten etwas temperieren.

Anrichten

Die Croustons über den Hirsch geben, das dreierlei von der Petersilienwurzel dekorativ auf einem Teller anrichten. Dazwischen die Preiselbeeren legen und zum Schluss die Sauce angießen.



ACADEMY TALK - DAS ADVENTSMENÜ 2022

DESSERT

Sellerie/ Haselnuss aus dem Piemont/ Espresso/ Cookiedough

Für 6 Personen

Sellerie-Eis:

- 250g Milch
- 250 g entsafteter Knollensellerie (aus ca. 2 Kg Knollensellerie ohne Schale)
- 100g Sahne
- 100g Zucker
- 40g Glukose
- 2g Salz

Die Eismasse in der Eismaschine gefrieren.

Selleriemilch:

- 400g Milch
- 75g Haselnüsse (im Ofen für 5 min. bei 180 Grad geröstet)
- 350g Knollensellerie mit Schale
- 150g Wasser

Alles einmal aufkochen und im Standmixer mixen. Danach durch ein sehr feines Sieb abpassieren.

Cappuccino Espuma:

- 300g Selleriemilch
- 60g Espresso
- 20g Zucker
- 16g Frio Espuma (erhältlich bei z.B. BOS FOOD)

Alles verrühren und in einen ISI Sahnesiphon füllen und mit 2 Kapseln begasen. Gut durchschütteln.

Sellerieschaum:

- 1 Liter Sellerieschaum
- 15g Lecithin (z.B. bei BOS FOOD erhältlich)

Mit dem Zauberstab so lange an der Oberfläche schäumen, bis ein richtig schöner und stabiler Schaum entsteht.

ACADEMY TALK - DAS ADVENTSMENÜ 2022

DESSERT

Cookieteig:

- 150g Butter
- 150g Puderzucker
- 5g Salz
- Vanille

Alles glatt arbeiten mit der Küchenmaschine oder dem Schneebesen.

- 1 Ei verquirlen und nach und nach dazugeben
- 500g Mehl schnell unterarbeiten, dass die Masse nicht brandig wird.

Für mind. 2 Stunden kühl stellen und dann kleine Kugeln abdrehen.

- 100g Piemonteser Haselnüsse hacken

Anrichten:

Den leicht temperierten Espuma in eine Schale spritzen. Darauf das Eis anrichten. Den Cookiedough daneben verteilen (6 Kügelchen pro Person). Gehackte Haselnüsse darüber streuen und den Sellerieschaum darüber geben.