

Landesverband Baden Württemberg





Rezepte Talentschmiede 2016 Robert Stauder

1	Chickenskin, Eigelb, Curry
2	Beef Tatar, Tapioka, Zwiebel
3	<u>Gazpacho</u>
4	Parmesan, Avocado
5	Auster, Gurke, Gin, Kräutern
6	Algentacco, Tartar vom Loup

Chickenskin/ Eigelbcreme/Curry # ca. 30 Portionen

KALT

Menge		Zutaten	Herstellung
Cickens	kin		
20	Stk.	Hühnerhäute	putzen, entfetten
20	Out.	Transformation	und unter Gewicht 20 min bei 200° backen
			and anter Comone 20 mm per 200 backers
Eigelb c	reme		
<u>Ligeib o</u>	TOTTIC		
0,200	Kg	Eigelb	im Thermomix 10 Minuten bei 80°
0,300	Kg	Rapsöl	abziehen,mit hochziehen und mit
0,050	L	weißer Balsamico	abzierien,mit nochzierien und mit
0,000	_	Mumbai curry	
		Salz,Pfeffer	abschmecken
		Gaiz,i idildi	abouttocker
<u>Aufbau</u>			
Auibau			
2	Bund	Kerbel	
	Duriu	Keibei	
NI - 4!			
Notizen:			
	•••••		
	•••••		
	•••••		

ca. 30 Po			KALT
enge		Zutaten	Herstellung
apiokach	<u>ip</u>		
0,5	Kg	Tapiokaperlen	kochen bis fast glasig, ausstreichen und trocknen. An Tag 2 in Öl poppen
<u> </u>	<u>:h</u>		
1	Stk.	Rinderfilet	parieren, in Einzelteile zerlegen, rollen , frieren. Am nächsten Tag schöne Würfel schneiden, einsalzen und mit der Soße anmachen
<u> Fatarsoße</u>			
0,400 0,250 0,050	Kg L Kg	Ketchup Rauchöl Senf Salz,Pfeffer	Alles mixen.
Röstzwieb 10 2,000	eln Stk L	Schalotten Frittieröl	schälen und in feine Ringe hobeln anschließend in gold gelb frittieren Dabei die Zwiebeln in kaltes Fett geben und langsam das Öl erhitzen.Dabei immer rühren!
Zwiebelma	armelade	<u>2</u>	
8 0,200	Kg L	Rotwein	schälen, kleinschneiden ,leicht an sautieren und mit und
0,200 2	L Stk	roter Portwein Lorbeerblätter	ablöschen.
_	U	Pfefferkörner	dazu. Reduzieren lassen, und anschließend fein mixxen.
<u>Aufbau</u>			
Notizen:			

Gazpachopraline # ca. 30 Portionen

1/	Λ		_
ĸ	Δ		
- 1	$\overline{}$	_	

<i>l</i> lenge		Zutaten	Herstellung
3azpach	<u>opraline</u>		
6	Stk	Tomaten	Alles waschen, putzen und pürrieren
1	Stk	Salatgurke	
1	Stk	rote Paprika	
1	Stk	gelbe Paprika	
1	Stk	rote Zwiebel	
1	Stk	Knoblauchzehe	
1	Stk	Zitronengras	
	etwas	Petersilie	
		Zitronensaft	
		Zitronenzeste	
		Pfeffer,Salz	
0,060	L	weißen Balsamico	
0,200	L	Olivenöl	und passieren.
0,003	Kg	Xanthana	
			evt. mit
2	Blatt	Gelantine	abbinden
2	Stk	gelbe Paprika	Schälen und in feine Würfel schneiden.
			Die Suppe und die Paprikawürfel in
			Hohlkugeln einsetzen und frieren
Rote Gla	<u>sur</u>		
2	Kg	Kakaobutter	leicht flüssig machen und mit
etwas	fettlösliche	roter Lebensmittelfarbe	einfärben
<u>Aufbau</u>			
)ie Suppe a	nus der Form n	ehmen und mit Hilfe eines Z	ahnstochers in die Kakaobutter (ca.30°) tunken.
lotizen:			
lotizen:			

Parmesanchip/Avocado # ca. 30 Portionen

KALT

<i>l</i> lenge		Zutaten	Herstellung
armesar	<u>ichip</u>		
0,300	Kg	Parmesan	reiben und auf Backpapier in Chipsform verteilen. In der Mikrowelle backen
Avocadoo	<u>reme</u>		
3	Stk	Avocados	mit
0,140	L	Sauerrahm	Saft von
1 bis 2	Stk	Limetten	
3	Tropfen	grüner LM Farbe	
		Mumbai Curry	
0,002	Kg	Xanthan	
		Salz, Pfeffer	mixen
\ufbau			
lotizen:			

Auster, Gurke, Gin, Kräuter # ca. 30 Portionen

KALT

Menge		Zutaten	Herstellung
Austorn			
<u>Austern</u>			
45		Austern	aufbrechen!
			Das Wasser aufheben und mehrmals durchpassieren.
<u>Gurkenröll</u>	chen		
3	<u> </u>	Salatgurken	dünn der Länge nach aufschneiden ,
		Calatgamen	Streifen längs halbieren und zu Röllchen formen
<u>Ginspoom</u>			· ·
0,480	L	Tonic Water	und
0,012	L	Gin	mixen . Mit
2,000		Gelantine	abbinden und
0,100	Kg	Eiweiß	einmixen.
17.9.4			In eine Espumaflasche füllen und kühlstellen
<u>Kräutercre</u>		D:II	7. m (400 m D''')
0,160	Kg	Dill	Zupfen (ca. 160g Dill) und mit
0,160	Kg	Eiweiß	
0,060	Kg	weißem Balsamico	d
0,005	Kg	Salz	und mixxen und mit
0,002 0,400	Kg Kg	Xanthan Rapsöl	hochziehen.
0,400	Ng	Ναμουί	Hochzierien.
<u>Perlen</u>			
0,200	Kg	Sauerrahm	und
0,200	Kg	Sahne	mixxen, abschmecken und mit Xanthan leicht abbinden.
5,255	9	Xanthan	In flüssigen Stickstoff pippetieren.
			a managem constraint papers and
3	L	flüssigen Stickstoff	
<u>grünes Öl</u>			
1	Bund	glatte Petersilie	zupfen und mit
1	L	Rapsöl	Vakuumieren .
ariinee D	dor		Im Sousvidebecken garen.
grünes Pu	<u>aer</u> Bund	krause Petersilie	zunfan und tracknan
1	Durid	Kiause Petersille	zupfen und trocknen. Dann mixen.
Aufhau			Dailli Illixeli.
<u>Aufbau</u>			
1/2		Kiste Borrage Kresse I	Mix von Koppert Cress
		20ago 11.0000 1	С
Nac :			
Notizen:			
1	· · <u></u>		

Algentacco, Loup Tatar, Kräuter

ca. 30 Portionen **KALT** Menge **Zutaten** Herstellung <u>Algentacco</u> Kröpek 0,4 Kg mit Stk. Noriblätter 8 mixxen. Eiweiß Stk. Dann zwischen Backpapier ausrollen und trocknen. 4 Wasser An Tag 2 die Masse in heißem Öl poppen. 0,06 Kg <u>Louptatar</u> 2 Filetieren und in feine Würfel schneiden . Stk Wolfsbarsch Mit etwas Olivenöl Salz und gehackten 3 Stk **Tomaten** Zeste von 2 Stk Zitronen und gehackten 2 Bund Dill anmachen. <u>Aufbau</u> 1 Kg Kiste Shiso Mixx (Koppert Cress) Notizen: