



*Landesverband Baden-
Württemberg*



*Rezepte
Talentschmiede 2016
Robert Stauder*

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

Tapioka, Beef Tatar, Zwiebel

ca. 30 Portionen

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Tapiokachip

0,5	Kg	Tapiokaperlen	kochen bis fast glasig, austreichen und trocknen. An Tag 2 in Öl poppen
-----	----	---------------	--

Tatarfleisch

1	Stk.	Rinderfilet	parieren, in Einzelteile zerlegen, rollen , frieren. Am nächsten Tag schöne Würfel schneiden, einsalzen und mit der Soße anmachen
---	------	-------------	---

Tatarsoße

0,400	Kg	Ketchup	Alles mixen.
0,250	L	Rauchöl	
0,050	Kg	Senf	
		Salz, Pfeffer	

Röstzwiebeln

10	Stk	Schalotten	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!
2,000	L	Frittieröl	

Zwiebelmarmelade

8	Kg		schälen, kleinschneiden ,leicht an sautieren und mit und
0,200	L	Rotwein	
0,200	L	roter Portwein	ablöschen.
2	Stk	Lorbeerblätter	dazu. Reduzieren lassen, und anschließend fein mixxen.
		Pfefferkörner	

Aufbau

Notizen:

.....

.....

.....

.....

Gazpachopraline

ca. 30 Portionen

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Gazpachopraline

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	und passieren.
0,200	L	Olivenöl	
0,003	Kg	Xanthana	
	2	Blatt	evt. mit
	2	Stk	abbinden
			Schälen und in feine Würfel schneiden.
			Die Suppe und die Paprikawürfel in Hohlkugeln einsetzen und frieren

Rote Glasur

2	Kg	Kakaobutter	leicht flüssig machen und mit einfärben
etwas	fettlösliche	roter Lebensmittelfarbe	

Aufbau

Die Suppe aus der Form nehmen und mit Hilfe eines Zahnstochers in die Kakaobutter (ca.30°) tunken.

Notizen:

.....

.....

.....

.....

Parmesanchip/Avocado

ca. 30 Portionen

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Parmesanchip

0,300	Kg	Parmesan	reiben und auf Backpapier in Chipsform verteilen. In der Mikrowelle backen
-------	----	----------	---

Avocadocreme

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

Aufbau

Notizen:

.....

.....

.....

.....

Auster, Gurke, Gin, Kräuter

ca. 30 Portionen

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Austern

45	Austern	aufbrechen! Das Wasser aufheben und mehrmals durchpassieren.
----	---------	---

Gurkenröllchen

3	Salatgurken	dünn der Länge nach aufschneiden , Streifen längs halbieren und zu Röllchen formen
---	-------------	---

Ginspoom

0,480	L	Tonic Water	und
0,012	L	Gin	mixen . Mit
2,000	Blatt	Gelantine	abbinden und
0,100	Kg	Eiweiß	einmischen.
In eine Espumaflasche füllen und kühlstellen			

Kräutercreme

0,160	Kg	Dill	Zupfen (ca. 160g Dill) und mit
0,160	Kg	Eiweiß	
0,060	Kg	weißem Balsamico	
0,005	Kg	Salz	und
0,002	Kg	Xanthan	mixen und mit
0,400	Kg	Rapsöl	hochziehen.

Perlen

0,200	Kg	Sauerrahm	und
0,200	Kg	Sahne	mixen, abschmecken und mit Xanthan leicht abbinden.
		Xanthan	In flüssigen Stickstoff pipetieren.
3	L	flüssigen Stickstoff	

grünes Öl

1	Bund	glatte Petersilie	zupfen und mit
1	L	Rapsöl	Vakuumieren .
Im Sousvidebecken garen.			

grünes Puder

1	Bund	krause Petersilie	zupfen und trocknen. Dann mixen.
---	------	-------------------	-------------------------------------

Aufbau

½		Kiste Borrage Kresse Mix von Koppert Cress	
---	--	--	--

Notizen:

.....

.....

.....

.....

