

Menü Academy Talk

Amüse: Dashi Ei

Unagi Dim Sum / grüner Curry Schaum

Menü: **Thunfischartar mit Miso Eis / Shiso Sud und Reis Chip**

Kürbis Curry Suppe mit Ziegenkäse Raviolo

Ozaki Beef mit Miso Aubergine und japanischer Hollandaise

Quittensüppchen mit Anis Chip und Mandel-Eis

Dashi Ei

4 XL Bio Eier, Maldon Sea Salt

Die Eier exakt 60min bei 70Grad garen und danach im selben Wasser vom Eiweiß trennen.

Mit Maldon Salt würzen. In dem Dashi Sud servieren...

Dashi:

0,5 l Wasser

1 Handvoll Bonito Flocken

1 Blatt Konbu

1 Tl Helle beste Sojasauce

1 Korianderwurzel

2 Spritzer Fischsauce (Nuoc Nuam)

2 Scheiben Ingwer

1 Scheibe Zitronengras

4 Shiitake Pilze getrocknet

Alle Zutaten zusammen erwärmen und unterhalb vom Kochpunkt ca. 2 Stunden ziehen lassen. Dann passieren und zu Servieren wieder leicht erwärmen.

Dim Sum

2 Unagi Filets

8 Dim Sum Blätter

ingelegter Sushi Ingwer

frischer Koriander

Dim Sum Teig

250 g Reis Mehl

250 g Weizenmehl

390 ml kochendes Wasser

Für die Dim Sum, den Unagi klein schneiden und mit dem eingelegten, gehackten Ingwer und den Koriander mischen.

Die Zutaten für den Dim Sum Teig zusammenrühren und mit dem heißen Wasser kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bis zum Gebrauch die Dim Sum kühl stellen. Mit der Nudelmaschine dünne Teigbahnen ausrollen und rund ausstechen. Mit der Unagi Masse füllen und zum Dim Sum formen. Zum Servieren die Dim Sum für 6 Min in einem Bambusdämpfer mit kochendem Ingwer-Wasser garen.

Thunfischartar mit Miso Eis / Shiso Sud und Reis Chip

250 g bestes Sashimi Tunfischfilet

150 g bestes Thunfischfilet
1 Frühlingszwiebel
1 Schalotte
1 kleine Ingwerwurzel
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Fleur de Sel, fein gemahlen
2 EL bestes kaltgepresstes Limetten-Olivenöl
2 EL Traubenkernöl
4 Spritzer weiser Balsamico, 2 Spritzer Sesamöl, 1 Msp. Piment Espelette, Abrieb von 2 Limetten (Schalen)

Zubereitung:

Die Schalotte mit dem Ingwer klein schneiden und in Traubenkernöl anschwitzen und erkalten lassen. Den Thunfisch anfrieren und dann fein würfeln. Mit allen Zutaten fein marinieren.

Miso Eis

100 g Zucker
100 ml Ingwersaft
8 Blatt Gelatine
400 g Creme Fraîche
100 g Glucose
600 g Joghurt
Saft und Schalenrieb von 4 Limetten
250 g Misopaste
Den Zucker hell karamellisieren und mit dem Ingwersaft ablöschen. Die kalt eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Alle anderen Zutaten zugeben und erwärmen. Die Miso Paste dazugeben und einmischen. Alles passieren und in einer Eismaschine gefrieren.

Sushi - Reisteigblätter

2 Reisteigblätter
Koriandersprossen
Reisteigblätter zuschneiden und in 160 °C heißem Öl kurz frittieren. Mit jungen Koriandersprossen belegen.

Shiso-Schaum

150 g Dashi
75 g Kristall Sojasauce
5 Spritzer Yuzusaft
2 Handvoll frische grüne Shiso Kresse
100 ml Miso Öl
3 EL Shiso Essig
2 Spritzer Sesam Öl

Die Dashi erwärmen und die Sojasauce zugeben. Mit Xanthan leicht binden und den Essig, den Yuzu und die Öle mit dem Zauberstab untermischen. Danach alles gut und lange mit dem frischem Shiso mixen und durch ein feines Haarsieb passieren.

Kürbis-Curry Suppe mit Ziegenkäse Raviolo

Kürbis-Curryschaum:

2 Essl Kürbisfleisch- Reste (ca.150 g)
½ Schalotte

1 Korianderwurzel
3 scheiben frischer Ingwer
Traubenkernöl
8 Spritzer Nuoc Nuam (Fischsauce aus Vietnam)
1 Teel eingelegter Sushi Ingwer mit Saft
1 Teel Thailändische gelbe Currypaste
1 Msp. Palmzucker flüssig
1 Msp Kurkumapulver
Saft von 1 Limette
2 Spritzer asiatisches Sesamöl
500g Kokosmilch unbehandelt
Extra: Kürbiskernöl

Zubereitung Kürbis-Curryschaum:

Schalotte und Ingwer in feine Würfel schneiden und in Öl mit der Korianderwurzel anbraten. Die Kürbisreste dazugeben und mit anschwitzen...

Die Currypaste hinzugeben und mit anbraten lassen...Mit Limettensaft, Fischsauce, Palmzucker, Kurkuma, Sesamöl und den eingelegten Ingwer dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und mit der kokosmilch auffüllen. 1 x aufkochen lassen, 30min ziehen und dann gut durchmischen.

Alles durch ein feines Sieb streichen und kurz vor dem servieren mit dem Zauberstab auf mixen.

Ziegenkäseraviolo

250 g Weizenmehl Typ 405
75 g Hartweizengrieß
3 Volleier
30 g Olivenöl
Muskatnuss, frisch gemahlen
Prise Fleur de Sel
100 g frische Butter (als Basis für braune Butter)
150 g Ziegenfrischkäse, leicht gereift.
2 TL Limetten Olivenöl
Frisches Basilikumpesto
Frisch gemahlener Pfeffer

Die Eier zimmertemperiert mit den Gewürzen und dem Öl mixen und zu dem ebenso temperierten Mehl und Grieß geben. Alles so lange wie möglich kneten bis die Kleber aktiviert ist und die Hände nicht mehr klebrig werden.

Abgedeckt mind. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Ziegenkäse mit Fleur de Sel, Limettenöl und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und cremig verrühren. In einen Spritzbeutel geben und kleine Portionshäufchen auf dem extrem dünn ausgewellten Nudelteig geben.

Eine kleine Messerspitze Pesto auf den Käse geben und mit einer dünn aus gewellten Nudelbahn abdecken.

Den Teig vorher mit einer Mischung aus warmem Wasser und Eigelb bestreichen. Mit einem Raviolo-Ausstecher die Teigtäschchen einzeln ausstechen und auf ein bemehltes Blech geben.

Kurz vor der Verwendung in kochendem Salzwasser aufkochen und ca. 1 Min ziehen lassen. Zum Anrichten die Ravioli kurz vorher in warmer, brauner Butter nachschwenken.

Ozaki Beef mit Miso Aubergine und japanischer Hollandaise

Miso Aubergine

50 ml Premium Sake
50 ml Mirin
75 g Brauner Zucker
Asiatisches Sesamöl
150 g Miso Paste hell
1 Aubergine

Für die Marinade Sake, Mirin, Sesamöl und Zucker aufkochen und mit der Miso Paste mixen. Die Haut der Aubergine mit einer Gabel einstechen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden. Diese für ca. 2 min bei 180 °C heißem Fett ausbacken und auf einem Tuch abtropfen lassen. Danach für mind. 2 Stunden in die Marinade geben und die Stücke auf ein heißes Backblech geben. Für ca. 5 min im Ofen bei 220 °C Umluft Hitze karamellisieren lassen.

Japanische Hollandaise

1Eßl trockener Weißwein
2 Eigelbe
250ml warme gebräunte und geklärte Butter
2 Spritzer Yuzusaft
Espelette Pfeffer
Fleur de Sel
2 Spritzer Herbadox
1 ISI Espumafflasche
Patronen
1 Msp Wasabi Paste / Sesamöl geröstet

Den Wein mit den Eigelben, der Wasabi Paste und dem Sesamöl mischen und die warme Butaris unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Herbadox würzen und in die Espumafflasche geben. Mit 1 Patrone bestücken und bei ca.45Grad warm stellen

Ozaki Striploin

500 g Ozaki Striploin
Fleur de sel
Sanshopfeffer

Das Fleisch parieren und vakuumieren. Im 53 °C warmen, umwälzendem Wasserbad (Julabu) ca.10 min vorgaren. Danach das Fleisch auspacken, abtrocknen und in einer Gusseisen Pfanne kurz scharf und kross anbraten. Alternativ bei hoher Hitze auf dem Green Egg grillen. Mit Fleur de sel und Sanshopfeffer würzen. Eine Ruhezeit vor dem Tranchieren ist bei diesem Verfahren nicht mehr nötig.

Quittensüppchen mit Anis Chip und Mandel-Eis

2 reife Apfelquitten
1 Vanilleschote
0,5 l Prosecco
5 Blatt Gelatine
½ Zimtstange

0,7 l	Apfelsaft
5 Fäden	Safran
120 g	Zucker
1	Sternanis
3 cl	Quittenschnaps
2	Tonkabohnen, grob gehackt

Den Zucker blond karamellisieren und mit dem Quittenschnaps und Apfelsaft ablöschen. Die Gewürze und die in kleine Stücke geschnittenen Quitten (ohne Kerne) dazu geben. Alles ca. 1,5 Stunden leicht weich schmoren lassen und anschließend passieren. 500ml Saft abmessen und mit der eingeweichten Gelatine versetzen. Auf Eis kalt rühren und den Prosecco schluckweise unterheben, sodass die Kohlesäureperlen eingefangen werden.

Für das Eis

¼ l Milch	80g Sahne, 50g Mandelmilch
100 g Zucker	100 g Mandelblätter
6 Eigelb	1 cl Amaretto

Für den Strudel

Filo-Teig
 Staubzucker
 Gebräunte und geklärte Butter
 Fenchelsamen

Für das Eis die Milch mit der Sahne aufkochen. Mandeln im Ofen hellbraun rösten und zugeben. 30 min. ziehen lassen. Eigelbe und Zucker verrühren. Mandelmilch darauf passieren und im Wasserbad zur Rose abziehen. Erkalten lassen und in der Eismaschine gefrieren. Zum Schluss geröstete, gebrochene Mandeln hineingeben. Mit den Sommerbeeren garnieren.

Für den Strudel die Arbeitsfläche mit Staubzucker bepudern und ein Filo Studelteigblatt darauf ausbreiten. Dieses dick mit warmer Butter bestreichen und mit Staubzucker großzügig einpudern. Den Anissamen gleichmäßig darauf bestreuen und mit einem weiteren Studelteigblatt belegen. Mit dem Wellholz beschweren und abermals mit Butter bepinseln. Mit viel Zucker wieder abschließen und in gleichmäßige 3-ecke schneiden. Im Umluftofen bei 180Grad gleichmäßig karamellisieren lassen (auf Silikonmatten)

