

JANUAR 2015: MARCO MÜLLER

OCHSENHERZTOMATE & BRETONISCHER STEINBUTT

Melassehummer / Büffelmilch

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Bretonischer Hummer & Melassebutter, Cashewkerne

1 Stück Bretonischer Hummer ca. 600 g von Delta Fleisch

1 Stück Butter

4 EL Zuckerrohrmelasse

400g Hummerschalen (fein zerstoßen)

1 EL Estragon

Ubena Murray Riversalz, Cashewkerne

Zubereitung ca. eine Woche zuvor:

Ziel des ersten Schritts ist es, ein rotes und fein aromatisches Hummeröl herzustellen, welches nicht nach einer herkömmlichen Hummerbutter schmeckt. Dafür die Butter erwärmen und darin die zuvor geputzten, gewaschenen Hummerschalen leicht anschwitzen, ohne dass sie eine braune Röstfarbe annehmen (Fett und Wärme sind Farb- und Geschmackslöser). Das Ganze solange auf dem Herd lassen, bis Molke und Flüssigkeit verdampft sind. Dann den Topf vom Herd nehmen und Estragon zugeben. Nach 10 Minuten durch ein Tuch auf die Melasse in ein Schraubglas geben und 7 bis 10 Tage kühl stellen.

Zubereitung am Tag:

Den anblanchierten Hummer aus der Schale nehmen und das Fleisch von Hummerschwanz in der Melassebutter bei 56°C ca. 10 Minuten garen. Dann portionieren und mit Riversalz und den zuvor gerösteten und fein gehobelten Cashewkernen bestreuen.

Gebratene Tomate

1 Stück Ochsenherztomate, reif vom Bauern

1 EL Olivenöl

Ubena Murray Riversalz

Die Tomate in 0,3 cm dicke Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne von einer Seite sehr kurz in Olivenöl anbraten. Danach auf einem Tuch abtropfen lassen.

Marinierte Tomatenscheiben

4 Stück Ochsenherztomaten, reif vom Bauern

1 EL Olivenöl

Ubena Murray Riversalz

Ubena Zitronenpfeffer

Zwei Tomaten grob schneiden, mit einer Prise Meersalz und Olivenöl mixen, dann in einem Tuch ca. 8 Stunden zum Abtropfen kühl aufhängen. Den entstandenen Fond auf ein Minimum bei kleiner Flamme in einem Topf reduzieren. Die verbliebenen zwei Tomaten hauchdünn mit einer Aufschnittmaschine aufschneiden und mit der Tomatenreduktion einstreichen, dann noch mit etwas Zitronenpfeffer bestreuen. Zum Anrichten gefaltet um die gebratene Tomate legen.

Basilikumöl

100g frische Basilikumblätter

60g Blattpetersilieblätter

60g Schnittlauch

200 ml Extra Natives Olivenöl

Alles in ein schmales Gefäß geben und auf höchster Stufe mit einem Stabmixer mixen. Dann durch ein feines Sieb geben und in eine Flasche füllen, kalt stellen. Zum servieren dünn über die Tomatenscheiben und in die Kerngehäuse der Tomaten einlaufen lassen.

Tomatenteegel

10 Stück Tomaten

1 TL getrocknete Schalotten, pulverisiert

1 Stück Grapefruit, die Filets

1 Stück Wachholderbeere

Ubena Murray Riversalz

2 Tropfen Bergamotteöl

1,5g Agar Agar

Alles zusammen in ein Gefäß geben und mixen, in ein Tuch geben, Schüssel darunter und über Nacht kühl aufhängen. Den daraus entstandenen hellen Tomatensaft auf 100 ml einkochen und mit Agar Agar binden, dann abkühlen lassen und kurz mixen. Zum Schluss in eine Spritzflasche füllen.

Bretonischer Steinbutt & Kalbskopf

600g Bretonischer Steinbutt (Mittelstück ohne Gräten) von Delta Fleisch

200 ml Olivenöl

50 g gesalzene Butter

100 g gekochter Kalbskopf mit Dijon-Senf

Am Tag zuvor den gekochten Kalbskopf mit Dijon-Senf marinieren, pressen und einfrieren. Zuerst den Steinbutt portionieren und in einem Topf mit Olivenöl bei 56°C ca. 6-8 Minuten glasig ziehen lassen. Dann herausnehmen und mit Butter in einer vorgeheizten Pfanne kurz anschwemmen. Die Butter in dem Fall leicht Farbe annehmen. Zum Servieren den gefrorenen Kalbskopf mit Hilfe einer feinen Microplane Reibe in feine Späne über den Steinbutt hobeln.

Vanille-Tomberries

12 Stück Tomberries

50 ml Olivenöl

2 Stück Madagaskarvanille, das Mark

1 Stück frisches Lorbeerblatt

3 Stück Wacholder

1 Stück Chilischoten

Ubona Murray Riversalz

Das Olivenöl mit den Zutaten vermengen und die Tomaten zwei Tage darin einlegen. Zum Servieren leicht erwärmen.

Büffelmilchjoghurt

50 g Büffelmilchjoghurt

50 ml Büffelmilchmolke

1,5 g Agar Agar

Die Molke zum Kochen bringen und mit Agar Agar abbinden, dann vom Herd nehmen und schnell Joghurt unterheben, kühl stellen. Zum Schluss in einem Mixer samtig mixen und aufspritzen.

Lakritzhippen

50 g Graubrot ohne Kruste

1 Msp. Lakritzpulver

1 Msp. geröstete Fenchelsaat, gemahlen

1 Msp. Lauchasche

1 Msp. Sepiatinte

Das Graubrot mit den Zutaten vermengen und einfrieren. Dann über eine Silikonmatte mit einer Microplane fein hobeln und bei 80°C trocknen. Zum Servieren im Ofen leicht Farbe annehmen lassen und erneut etwas Lakritzpulver aufsieben.

Roggenkornpapier

30 g Roggenmehl

Koriandersaat

1 EL Natives Olivenöl

Wasser, Salz

Die Koriandersaat in einer Pfanne rösten bis kaffeeähnliche Aromen entstehen, dann in einem Mörser zu einem feinen Pulver mahlen. Das Roggenmehl in eine Schüssel geben und vorsichtig mit Wasser unterrühren bis eine fast leimige, eher cremige Masse entsteht. Jetzt Salz, Olivenöl und etwas Korianderpulver dazugeben und hauchdünn auf eine Silikonmatte streichen. Diese Masse auf einem Blech in einem auf 160°C ohne Umluft vorgeheizten Ofen schieben und solange backen, bis sie goldbraun (ca. 4 bis 6 Minuten) und ein Papier entstanden ist, welches nach frisch gebackenem Brot duftet.

Garnitur und Kräuter

- Gebackene Reiskugeln
- Mikro- Wiesenkräuter von Keltenhof
- Löwenmäulchen von Keltenhof