

Molekularküche: 31. Mai 2014



- Camparisphären in Orangensaft
- Holdrio mit Orangensaftschaum und Himbeerinfusion
- Passoã-Kissen
- Pouletpralinen auf Zitronengraswürfelchen
- Pouletpapier-Röllchen mit Ingwer-Cranberry-Espuma
- Kartoffel-Selleriesuppe im Shotglas
- Gebratene Lachswürfel mit Gurkennudeln, Vanille-Air und Peperoni-Kaviarspiel
- Vakuumiertes Lammfleisch mit Mango-Kresse-Espuma und frittierten Glasnudeln
- Olivengoldwürfel mit Gruyère
- Schokoladenschaum mit pochierten Birnen

Camparisphären in Orangensaft

Flüssigkeit 1

- 100g Campari
- 2g Calciumlactat (erhältlich bei freestylecooking.ch)
- 1g Xanthan (erhältlich bei freestylecooking.ch)

Flüssigkeit 2

- 250g Wasser
- 1,5g Alginat (erhältlich bei freestylecooking.ch)

Flüssigkeit 1: Campari mit Calciumlactat und Xanthan mixen, 5 Min. stehen lassen.

Flüssigkeit 2: Wasser mit Alginat mixen, 5 Min. stehen lassen.

Mit Portionierlöffel in die erste Flüssigkeit gehen und diese langsam in die zweite Flüssigkeit geben, so dass Drops entstehen. Das geht am besten, wenn man die Campariflüssigkeit ganz nah an der Flüssigkeit 2 einlaufen lässt. Ca. 1 Min. darin lassen, drehen und herausnehmen und kurz im Wasserbad einlegen.

Auf Orangensaft servieren.

Holdrio mit Orangensaftschaum und Himbeerinfusion

110g Holunderblütensirup

1g Xanthan (erhältlich bei freestylecooking.ch)

wenig Himbeersirup

Holunderblütensirup mit Wasser gut verdünnen, gut kühlen.

Sirup mittels Spritze in Shot-Gläser füllen.

Orangensaft in den Mixbecher füllen, Xanthan zugeben und mixen. Orangensaft langsam auf den Holunderblütensirup giessen, so dass er auf der Oberfläche schwimmt.

Himbeersirup mit der Pipette aufziehen.

Am Tisch: Der Gast lässt den Himbeersirup langsam in die Flüssigkeit tropfen, wo er sich auf dem Boden sammelt.

Passoã-Kissen

95g Passoã Passion Fruits (Likör)

100g Orangensaft

3g Alginat (entspricht ca. 1,5 TL) (erhältlich bei freestylecooking.ch)

6g Calciumlactat (entspricht ca. 3 TL) (erhältlich bei freestylecooking.ch)

200g Wasser

Passoã mit Orangensaft vermischen, Alginat beifügen und mixen. In den 5-dl-Bläser füllen und mit 1 Patrone laden.

Calciumlaktat mit Wasser vermischen.

Mit Hilfe des Bläasers nudelartige Streifen ins Lösungsbad spritzen. Mit einer Schere diese in Kissen schneiden. Kurz drehen, herausfischen und kurz in ein neutrales Wasserbad legen.

Pouletpralinen auf Zitronengraswürfelchen

Pouletpralinen

90g Pouletbrustfleisch
10g Olivenöl
40g Halbrahm
3g Gin
8g Paniermehl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zitronengraswürfel

10g Zwiebeln, fein gewürfelt
10g Olivenöl
1 Stk. geschälter Zitronengrasstängel fein geschnitten
200g Gemüsebrühe
3g Gellan (erhältlich bei freestylecooking.ch)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Stangensellerieblätter

Olivenöl zum Frittieren
Popcorn-Pulver (erhältlich bei freestylecooking.ch)
Geschälte Zitronengrasstängel als Spiesschen oder Holzspiesschen

Für die Zitronengraswürfel Zwiebeln im Olivenöl andünsten, Zitronengras begeben, mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und 15 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Man sollte 150ml Zitronengrasfond erhalten.

Zitronengrasfond mit Gellan aufkochen, in die Form giessen und erkalten lassen, dann kühl stellen. Das Gelee aus der Form stürzen, in Würfel schneiden. Vor dem Servieren in heisser Bouillon erwärmen.

Für die Pralinen das Pouletfleisch mit Rahm, Gin und Paniermehl gut mischen, würzen. Mit dem Stabmixer mixen. Pouletmasse portionieren und von Hand zu kleinen Bällchen formen, im Popcornpulver wenden. Im Olivenöl braten.

Stangensellerieblätter im Olivenöl frittieren.

Frittierte Stangensellerieblätter und Pouletpralinen auf die Zitronengrasstängel (oder Holzspiesse) spießen, in die Zitronengraswürfel stecken.

Pouletpapier-Röllchen mit Ingwer-Cranberry-Espuma

Pouletpapier

70g Pouletbrustfleisch
60g Halbrahm
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
5g Sesamsamen

Espuma

80g Wasser
35g Ingwer
1 Stk. Gelatineblatt (in kaltem Wasser eingeweicht)
400g Halbrahm
10g Zucker
10g Cranberry-Pulver (erhältlich bei freestylecooking.ch)

Für den Espuma den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden (im Wasser 24 Std. einweichen)

Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Pouletfleisch zuerst in Streifen schneiden, dann in Würfel schneiden, dann in den Mixbecher geben. Rahm dazu giessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer (Messereinsatz) zu einer homogenen Masse mixen. Pouletmasse auf einem mit Backpapier belegten, umgekehrten Backblech hauchdünn verstreichen. Mit Sesamsamen bestreuen. Pouletpapier im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad 25 Min. trocknen lassen.

Noch warm in 4 Streifen schneiden. Streifen so rollen, dass in der Mitte Platz für den Espuma bleibt.

Die eingelegten Ingwerwürfelchen durch ein Sieb passieren (wenn sie zu hart sind, vorher noch durch die Knoblauchpresse treiben) und die Flüssigkeit auffangen, ausgepresste Gelatine zugeben und kurz erwärmen. Zucker und Cranberry-Pulver unter den Rahm rühren, Ingwerwasser untermischen und in den Bläser füllen. 1 Patrone laden. Kühl stellen.

Ingwer-Cranberry-Espuma in das Pouletröllchen spritzen.

Kartoffel-Selleriesuppe im Shot-Glas

FÜR 4 PERSONEN

- 20g Olivenöl
- 20g Zwiebeln
- 50g Stangensellerie
- 180g Kartoffeln
- 360g Gemüsebouillon

- 70g Halbrahm
- 2g Xanthan (erhältlich bei freestylecooking.ch)

Das Olivenöl leicht erwärmen. Zwiebeln, Stangensellerie und Kartoffeln darin andünsten.

Gemüsebouillon dazugeben, köcheln, bis das Gemüse weich ist, dann alles pürieren. Durch ein Sieb passieren. Es wird 480g Masse benötigt.

Masse, Rahm und Xanthan mixen, kurz erwärmen und in den 5-dl-Bläser füllen. Mit 1 Patrone laden.

Gebratene Lachswürfel mit Gurkennudeln, Vanille-Air und Peperoni - Kaviarspiel

500g Lachs, in Würfel geschnitten
Salz und Pfeffer

1 Stk. Vanillestange
9g Zucker
200g Wasser
0,5g Lecithin (entspricht ca. ¼ TL) (erhältlich bei freestylecooking.ch)

Lachs braten, am Schluss würzen.

Vanillestange vom Mark befreien, mit Zucker und Wasser kurz aufkochen. Das Zuckerwasser mit Lecithin vermischen und mit Hilfe eines Stabmixers einen Air herstellen. Ein Air ist ein relativ grobporiger Schaum, wie in der Badewanne.

2 Stk. Gurken, geschält
8g Sesamöl (mit geröstetem Sesam = Asiastyle)
6g Essig

Gurken zuerst längs in gewünschter Nudelbreite einschneiden. Dann mit dem Schäler „Nudel“-Streifen schälen und mit dem Sesamöl und dem Essig marinieren.

Peperoni-Kaviarspiel

50g rote Peperoni
2,4 dl Gemüsebrühe
2g Algin (erhältlich bei freestylecooking.ch)
Salz und gemahlener Pfeffer

4g Calciumlactat (erhältlich bei freestylecooking.ch)
1,5 dl Wasser

1. Peperoni in Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe weich kochen.
2. Peperoni mit Gemüsebrühe in einen Messbecher füllen und fein mixen.
3. Masse durch ein feines Sieb passieren.
4. Algin untermixen und in eine Glasschale füllen.
5. Wasser und Calciumlactat in einer Schale mixen.
6. Masse in einer Spritze aufziehen und mit leichtem Druck in das Calciumbad tropfen lassen.
7. Ca. 30-40 Sek. im Wasserbad lassen.

8. Kaviar aus dem Bad nehmen und im neutralen Wasserbad waschen (nicht länger im Wasser liegen lassen, wird sonst fad).

Vakuuiertes Lammfleisch mit Mango-Kresse-Espuma und frittierten Glasnudeln

Lamm

250g Lammfleisch (vom Nierstück)
50g Rucola
8g Salz
30ml Olivenöl
Pfeffer
1 Stück Mango
Wenig geschälte Pistazien, gehackt

Den Rucola in den Beutel füllen, leicht salzen. Das Lammfleisch in den Beutel legen, Olivenöl dazugeben. Das Fleisch nochmals leicht salzen und pfeffern. Vakuumbbeutel verschliessen.

In einer Pfanne (oder im Sous-vide-Gerät) Wasser auf 65 Grad erhitzen. Den Fleischbeutel für 12 Min. bei konstanter Temperatur hineinlegen.

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen (ev. noch kurz beidseitig anbraten) und in Scheiben schneiden.

Zum Garnieren Mango in Würfel schneiden, dazu zerkleinerte Pistazien.

Wir haben das obige Lamm-Rezept verdoppelt. Die weiteren Rezept-Teile aber nur ein Mal zubereitet.

Mango-Kresse-Espuma

25g Kresse
1 Mango (netto 270g)
330g Wasser
11g Zucker

Alle Zutaten mit einem Mixer zerkleinern, durch dein Sieb streichen. Sollte 400g Masse ergeben.

100g Rahm
80g Quark

Rahm und Quark unter sie Masse heben, gut verrühren und in den 5-dl-Bläser füllen. Mit 1 Patrone laden (Achtung, es gibt etwas zu viel Masse für den Bläser – Bläser trotzdem nicht überfüllen!).

Glasnudeln

30g rohe Glasnudeln
Erdnuss- oder anderes Frittieröl

Öl auf ca. 180 °C erhitzen, Glasnudeln in Portionen frittieren – sie gewinnen dabei an Volumen und werden schneeweiss. Sie sind gut, wenn es aufhört zu knistern. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Virtuelle Kartoffel mit geeisten Oliven-Balsamicowürfel

Virtuelle Kartoffel

200g mehlig kochende Kartoffeln
6dl Wasser
6g Gellan (erhältlich bei freestylecooking.ch)
Salz und Pfeffer

20g Butter
Gemüsebrühe

Kartoffeln schälen, mit dem Wasser aufkochen, Kartoffeln weichkochen. Pfanneninhalt abgiessen, die Brühe auffangen (die Kartoffeln selber werden nicht weiter verwendet).

375g Kartoffelbrühe abwägen, mit Salz und Pfeffer würzen, Gellan untermixen und kurz aufkochen. Brühe in die Eiswürfelform füllen, kalt stellen.

Die nun feste Kartoffelbrühe aus der Form stürzen und in Würfel schneiden. Die Butter in der Pfanne schmelzen, wenig Gemüsebrühe zugeben, Kartoffelwürfel darin erwärmen.

Geeiste Oliven-Balsamicowürfel

1,2 dl Olivenöl
1,2 dl Balsamico
1g Salz

Zutaten mit dem Schneebesen gut verrühren. In die Eiswürfelform giessen, tiefkühlen. Beim Auftauen auf dem Teller trennen sich Öl und Balsamico wieder.

Olivengoldwürfel mit Gruyère

50g Wasser
100g Zucker
100g Olivenöl
2 Stk. Gelatineblätter
2 Stk. Vanillestängel

Gruyère oder anderer Käse nach Belieben

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser mit Zucker aufkochen. Olivenöl langsam hineingeben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Samen aus dem Vanillestängel dazugeben. Gelatine ausdrücken und mit dem Schwingbesen unter die warme Masse geben, bis sie sich auflöst.

Masse in eine Schale geben und 2 Stunden kalt stellen. In Stücke schneiden und in Zucker wälzen.

Z.B. zu Käse servieren. Schmeckte uns sehr gut mit mildem Gruyèrekäse.

Schokoladenschaum mit pochierten Birnen

Schokoladenschaum

75g Zartbitterschokolade, klein gehackt

275g Halbrahm

Rahm aufkochen, zur klein gehakten Schokolade geben und Schokolade auflösen. Durch ein Sieb in den 5-dl-Bläser füllen und abkühlen lassen. Bläser schliessen und mit 1 Patrone laden. Vor dem Servieren 8-10 Mal kräftig schlagen.

Pochierte Birnen

8 Stk. Birnen

6 dl Rotwein

1.2 dl Wasser

2 Stk. Lorbeerblatt

100g Zucker

1 Stk. Orange, Saft

40g Rum

Rotwein, Wasser, Lorbeerblatt, Zucker, Orangensaft und Rum aufkochen. Birne schälen, in den Fond geben und ca. 20 min. weichgaren. Eventuell Birne vor dem Kochen halbieren und das Gehäuse entfernen. Zum Anrichten Birnenhälften längs dünn einschneiden (ausser oben, damit alles zusammenhält), dann fächerförmig auseinanderdrapieren.

Die Rezepte stammen aus den Kochkursen und Kochbüchern von Rolf Caviezel:
<http://www.freestylecooking.ch/> Dort kann man auch die Spezialzutaten bestellen.