



CREATIVITY NEVER RESTS

50 KÖCHE.  
50 MEISTERWERKE.



KULINARISCHE INSPIRATIONEN AUS  
DEN BESTEN KÜCHEN DES LANDES.



## MEHR ALS „NUR“ EIN KOCHBUCH

Einmal in die Töpfe der besten Köche des Landes schauen und ihre kulinarischen Geheimnisse entdecken: Wer wünscht sich das nicht? Mit „50 Köche. 50 Meisterwerke.“ ist es nun endlich so weit.

Auf den folgenden Seiten präsentieren 50 Köche ihre ganz persönlichen Kreationen. Raffinierte Rezepte, die Starköche mit ihrer einzigartigen kulinarischen Handschrift exklusiv für dieses Kochbuch entworfen haben. Die Quintessenz aller Rezepte: unsere Produkte von CHEF. Denn die präsentieren sich genauso vielseitig wie die kreativen Köpfe hinter den Gerichten – und sind damit der perfekte Begleiter für authentische und unverwechselbare „Signature Dishes“.

Das Besondere an diesem Buch? Hier treffen 50 außergewöhnliche Köche aufeinander, die man mit Recht als kulinarische Impulsgeber und Visionäre bezeichnen kann. Trotz unterschiedlicher Stile und Kochphilosophien – ob klassisch oder avantgardistisch, mit regionalen Anleihen oder asiatisch inspiriert – eint sie die gemeinsame Leidenschaft für herausragende Genussmomente. So ist „50 Köche. 50 Meisterwerke.“ nicht nur ein Kochbuch, sondern auch eine spannende Momentaufnahme der deutschen Spitzengastronomie geworden.

Wir freuen uns, dass so viele Partner und Freunde an diesem besonderen Kochbuch mitgewirkt haben. Unser Dank gilt darum allen beteiligten Köchen, die uns in ihr Allerheiligstes eingeladen haben und die wir bei der Entstehung ihrer Kreationen hautnah begleiten durften – auch für uns eine einzigartige Erfahrung und eine ganz besondere Inspirationsquelle.

Geht mit uns auf eine kulinarische Reise der Extraklasse, mit inspirierenden Momenten in den Top-Küchen des Landes.

Habt viel Spaß beim Nachkochen, Euer CHEF-Team.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Janko Hilliges".

Janko Hilliges  
CHEF2CHEF MANAGER

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Carsten Esser".

Carsten Esser  
HEAD OF CULINARY ADVISORS

**VORSPEISE**

Sauerteig / Fermentierter Pfeffer / Portwein JOHANNES HIRTH	6
Schwarzwurzel / Steinpilz / Rucola HARALD WOHLFAHRT	8
Aubergine / Tahin / Pfeffer METIN CALIS	10
Vegane Filet-Streifen / Romanasalat / Kokos MUKO ALTANKHUYAG	12
Karotten / Zitrone / Kräuter SONJA FRÜHSAMMER	14
Poké Bowl / Lachs / Yellow Fin Thunfisch / Sushireis TONI TÄNZER	16
Hummer / Schwarze Linsen / Krustentierschaum RENATO MANZI	18
Thunfisch / Kaviar / Koppert Cress ARMIN LANGER	20
Huchen / Entenleber / Steinpilze SIMON LANG	22
Bauernfrühstück / Schweinebauch / Ei BENJAMIN UNGER	24

**ZWISCHENGANG**

Mais / Kaiserschote / Rote Bete JENS-HENDRIK VOSS	28
Parmesantortelli / Pilze / Geflügelbrühe CARMELO GRECO	30
Fagottini / Pfifferlinge / Petersilie CHRISTIAN STAHL	32
Zickleinravioli / Steinpilze / Sojabohnen SASCHA KEMMERER	34
Caesar Salad / Nordseekrabben / Parmesan NILS-LEVENT GRÜN	36
Geflämter Hamachi / Avocado / Rettich und Ponzu MAXIMILIAN MOSER	38
Kaisergranat / Karotte / Orange BARBARA RÖDER	40
Tintenfisch / Kalbsfond / Zitrone ULRIKE LAUN	42
Kabeljau / Graupen / Kapernäpfel CHRISTIAN ADAM	44
Rotgarnele / Loup de Mer / Bouillabaisse-Creme STEFFEN MARZIN	46
Thunfisch / Avocado / Kokos MICHAEL WALZ	48
Saibling / Sellerie / Nussbutter STEFAN KÖGLMEIER	50
Wachtelbrust / Pilz-Creme / Blaubeereis DAVID WELSKI	52
Matjes / Rote Bete / Senfsaat RONNY SCHLEUPNER	54
Schulterschmelze vom Rind / Polenta / Fermentierter Pfeffer FRANZ SCHNED	56

**HAUPTGANG**

Cobia / Jakobsmuschel / Trüffel UWE WEBER	60
Seeteufel / Jakobsmuschel / Kapuzinerkresse VIVIANE ZABOLD	62
Wolfsbarsch / Muscheln / Burrata LEONARDO BRUNETTI	64
Laksa / Gemüse / Koriander STEFAN WILKE	66
Seeteufel / Zitronenkruste / Muscheln CHRISTIAN GRAINER	68
Zander / Gemüse / Nudeln AXEL KAPPENBERGER	70
Spaghetti / Scampi / Confierte Tomate SEBASTIAN PRÜßMANN	72
Kaninchen / Blumenkohl / Pfifferlinge ANDREAS GERLACH	74
Ente / Gemüse / Pilze MARIA GROß	76
Rehrücken / Sellerie / Morchel JANKO HILLIGES	78
Rehrücken / Topinambur / Magnolie VALENTIN ROTTNER	80
Lammrücken / Chorizo / Fermentierter Pfefferjus DIRK BOCK	82
Duroc Schwein / Chicorée / Kohlrabi CARSTEN ESSER	84
Schweinebauch / Spargel / Fermentierter Pfeffer MATTHIAS MACK	86
Lamm Indisch / Linsen / Staudensellerie HEIKO ANTONIEWICZ	88
Tatar / Zunge / Erbsen CHRISTOPH KUNZ	90
Allgäuer Rind / Ochsenbacke / Mais KAI SCHNELLER	92
Albbüffel / Urkorn / Rübe ROBERT SPITTEL	94
Roastbeef / Languste / Mais HOLGER STRÜTT	96
Zweierlei Rind / Knollensellerie / Pfifferlinge BORIS ROMMEL	98
Rostbraten-Zwiebel³ / Ochsenchwanz / Topinambur MARTIN SCHARFF	100

**DESSERT**

Geröstetes Roggenmehl / Grüner Apfel / Joghurt KAY BAUMGARDT	104
Zwetschge / Walnuss / Zimt MATTHIAS SPURK	106
Kaffee / Himbeere / Zitrone DAVID JAKABFI	108
Schokolade / Karamell / Basilikum FELIX SCHULTHEISZ	110



# ROTWEINBAGUETTE / FERMENTIERTER PFEFFER

## Zutaten für 10 Personen

165 g	Weizenmehl, Typ 550
5 g	Hefe
50 g	<b>CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION</b>
165 ml	Cabernet Sauvignon
335 g	Weizenmehl, Typ 550
5 g	Honig
5 g	Hefe
220 ml	Cabernet Sauvignon
11 g	Salz
100 g	Hartfett (z.B. Erdnuss)
70 g	Pflanzenöl
35 g	<b>CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE</b>
25 g	Reismehl

## Zubereitung

### Vorteig

Weizenmehl, Hefe, **CHEF SIGNATURE ROTWEIN-UND PORTWEINREDUKTION** und Cabernet Sauvignon verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Hauptteig

Am nächsten Tag den Vorteig mit Weizenmehl, Honig, Hefe und Cabernet Sauvignon in die Maschine geben. 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen und 3 Minuten auf schneller Stufe kneten lassen. Salz hinzugeben und nochmal 1 Minute langsam und 5–6 Minuten schnell kneten. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen. Wenn das nicht der Fall ist, noch etwas weiterkneten. Die ideale Teigttemperatur beträgt 24 °C. Den Teig 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig nach 1 Stunde dehnen und falten.

Je 240 g Teigstücke vorsichtig abstechen. Teig danach quadratisch zusammenlegen und auf dem Tisch abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig etwas flach drücken, den Rand zur Mitte legen und kleine Baguettes mit spitzen Enden formen. Auf ein mit Hartweizengrieß bestreutes Küchentuch legen. Zwischen den einzelnen Teiglingen das Tuch etwas hochziehen, damit die Teiglinge nicht direkt aneinander liegen. Bei Raumtemperatur 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Vor dem Backen für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Mit der glatten Seite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

### Pfefferpaste

Das Hartfett schmelzen mit Pflanzenöl, **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE** und Reismehl kurz glattrühren. Anschließend kalt stellen. Die gegarten Baguettes mit der Paste bestreichen, mit dem Messer einschneiden und direkt im Ofen bei 260 °C backen. Nach ca. 10 Minuten den Ofen auf 230 °C runterdrehen und für ca. 10–13 Minuten weiterbacken.



JOHANNES HIRTH

BÄCKEREI HIRTH / WILDBAKERS

»Das Leben ist zu kurz für schlechtes Brot.«

FREI NACH JAMES JOYCE



# SCHWARZWURZEL / STEINPILZ / RUCOLA

## Zutaten für 10 Personen

- 100 g Schalotten, gewürfelt
- 15 g Knoblauch, gehackt
- 1,25 kg Schwarzwurzeln, geschält, gewürfelt
- 100 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 2,5 l Wasser
- 1,25 l Sahne
- 2 g Fleur de Sel
- 2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 250 g Eier
- 200 g Eigelb
- 50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ**
- 3 g Fleur de Sel
- 2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 150 g Pinienkerne
- 500 g Rucola, geputzt und gewaschen
- 175 g Parmesan
- 15 g Knoblauch, gehackt
- 3 g Fleur de Sel
- 2 g Cayennepfeffer
- 2 g Zucker
- 200 ml Olivenöl
- 500 g Weißbrot, in dünnen Scheiben
- 15 g Knoblauchzehen
- 750 g Steinpilze
- 15 g Rosmarinzwige
- 15 g Knoblauch, gehackt
- 2 g Thymianzwige
- 3 g Fleur de Sel
- 2 g Pfeffer, weiß, gemahlen

## Zubereitung

### Schwarzwurzelsuppe

Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Schwarzwurzeln hinzufügen und dünsten. Mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**, Wasser und Sahne ablöschen und garen. Alles pürieren und passieren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

### Steinpilzflan

Eier, Eigelb, Teil der Schwarzwurzelsuppe und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ** mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken und passieren. In Gläser füllen und bei 85–90 °C im Kombidämpfer 25 Minuten stocken lassen.

### Rucola-Pesto

Pinienkerne im vorgeheizten Kombidämpfer bei Heißluft 140 °C ca. 10 Minuten goldbraun rösten, danach abkühlen lassen. Rucola, Parmesan, Knoblauch und Pinienkerne fein zerkleinern und mit Fleur de Sel, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend mit Olivenöl auffüllen, bis das Pesto bedeckt ist.

### Rucola-Croûton

Weißbrotscheiben tosten und mit halbierten Knoblauchzehen einreiben. Kurz vor dem Servieren jeweils 1 Teelöffel Rucola-Pesto auf die Brotscheiben geben.

### Steinpilze

Steinpilze, Rosmarin, Knoblauch und Thymian anbraten. Anschließend mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

## Empfehlung

Steinpilzflan aus dem Ofen nehmen, die geschwenkten Steinpilze und blanchierten Schwarzwurzelscheiben dekorativ auf den Flan geben. Rucola-Croûton auf dem Glas unter dem frittierten Schwarzwurzelchip drapieren. Mit essbarer Blüte und einem Zweig Kerbel garnieren.

Die Schwarzwurzelsuppe kann mit Trüffeljus-Sahne verfeinert werden.



HARALD WOHLFAHRT \*\*\*

KOCHLEGENDE

»Leben für die Sinnlichkeit der Perfektion.«



# AUBERGINE / TAHIN / PFEFFER

## Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Auberginen
- 50 g Petersilie, fein gehackt
- 100 ml Orangensaft
- 20 g **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 10 g **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**
- 50 ml Zitronensaft
- 200 g Tahin
- 150 ml Olivenöl
- 15 g Kaffeepulver
- 10 g Sumak
- 10 g Anis, gestoßen
- 5 g Salz
- 2 g Zucker
- 70 g Granatapfelkerne

## Zubereitung

Die Auberginen anritzen oder einstechen und bei 160 °C etwa 15 Minuten auf direkter Hitze grillen. Die Auberginen anschließend halbieren, das Auberginenfleisch mit einem Löffel herauslösen und klein schneiden. Die ausgehöhlte Auberginenhälfte beiseite stellen. Das Auberginenfleisch mit Petersilie, Orangensaft, **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**, **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**, Zitronensaft, Tahin und Olivenöl vermengen. Mit Kaffeepulver und Sumak würzen. Mit Anis, Salz und Zucker abschmecken.

Den Auberginenkaviar in die Auberginenhälften füllen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

## Empfehlung

Abrunden kann man das Auberginenfleisch mit der Gewürzmischung Eksi von Sofra del Sol und Sumak.



**METIN CALIS**

SOFRA DEL SOL / GEWÜRZ- UND GRILL-LEGENDE MIT TÜRKISCHEN WURZELN

»Geschmack kommt von Herzen, anders denken auch.«



# VEGANE FILET-STREIFEN / ROMANASALAT / KOKOS

## Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Romanasalat
- 8 g **CHEF VEGAN FLÜSSIG  
KONZENTRAT HUHN GESCHMACK**
- 100 ml Wasser
- 50 g Rohrzucker
- 100 g **CHEF SIGNATURE  
SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 400 g Mayonnaise, vegan
- 700 g Garden Gourmet Vegane Filet-Streifen
- 500 g Kokoskäse, Scheiben

## Zubereitung

Romanasalat halbieren, mit **CHEF VEGAN FLÜSSIG KONZENTRAT HUHN GESCHMACK** und Wasser marinieren. Mit Rohrzucker bestreuen und flambieren.

**CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE** mit veganer Mayonnaise vermischen, anschließend in die Zwischenräume des Salates geben. Garden Gourmet Vegane Filet-Streifen in feine Streifen schneiden.

Filet-Streifen und Kokoskäse zwischen die Blätter des Romanasalates einlegen.

## Empfehlung

Mit Kräutern und Veilchen anrichten.



**MUKO ALTANKHUYAG**

MUKO VEGAN

»Sustainable for the future.«



# KAROTTEN / ZITRONE / KRÄUTER

## Zutaten für 10 Personen

- 1,5 kg Karotten, geschält
- 7 g Salz
- 250 g Butter
- 200 g Schalotten, geschält, gewürfelt
- 2,5 kg Karotten, geschält, gewürfelt
- 5 g Salz
- 2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 300 g Karotten, gelb, in feinen Scheiben
- 50 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 20 g Vanilleschoten
- 125 ml Rapsöl
- 150 g Karotten, lila, in feinen Scheiben
- 125 g Thymianzweige
- 125 g Rosmarinzweige
- 125 g Zitronenmelisse, frisch
- 25 g Lorbeerblätter
- 50 g Petersilie, frisch
- 50 g Salbei, frisch
- 375 ml Wasser
- 3 g Salz
- 12 g Agavendicksaft
- 2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 8 g Profibinder

## Zubereitung

Die Karotten in Stifte, Julienne und Spitzen schneiden. Die Stifte und Spitzen jeweils separat ca. 1 Stunde einsalzen. Braune Butter herstellen und mit dieser die Stifte und Spitzen confieren. Die Julienne nur kurz einsalzen und auch in brauner Butter confieren. Die restliche Butter kann zum Abschmecken verwendet werden.

Schalotten anschwitzen, die Karotten hinzufügen und gut durchrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt bei niedriger Hitze weich kochen. Im Anschluss in einen Mixer geben, zu einem glatten Püree mixen und abschmecken.

Gelbe Karotten mit **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** marinieren. Zu kleinen Röllchen aufrollen.

Für das Vanille-Öl Vanilleschoten auskratzen und zusammen mit Rapsöl 1-2 Tage ziehen lassen. Lila Karotten etwas antrocknen lassen und mit Vanille-Öl bestreichen.

Thymian, Rosmarin, Zitronenmelisse, Lorbeerblätter, Petersilie und Salbei in kochendem Wasser rund 20 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb geben, mit Salz, Agavendicksaft und Pfeffer abschmecken. Mit Profibinder abbinden.

## Empfehlung

Das Püree in die Mitte des Tellers geben, die Karotten darauf bauen und jeweils 3 Johannisbeeren pro Teller oben auflegen. Geröstete Erdnüsse stoßen. Mit lila und gelben Karotten, Erdnusspaste und gestoßenen Erdnüssen garnieren. Den Kräutersud darum verteilen und mit Vanille-Öl beträufeln. Karottengrün darüber streuen.



**SONJA FRÜHSAMMER** \*

FRÜHSAMMERS RESTAURANT

*»Dies ist einer meiner Lieblingsteller. Es ist für mich immer wieder eine große Herausforderung vegetarisch zu kochen, da ich immer versuche vegetarisch so zu kochen, das auch Fleischesser dies bestellen und begeistert sind.«*



# POKÉ BOWL / LACHS / YELLOW FIN THUNFISCH / SUSHIREIS

## Zutaten für 10 Personen

650 g Sushireis, Nishiki  
950 ml Wasser  
10 g Salz  
125 ml Reissessig, destilliert  
50 g Zucker  
30 g Salz  
200 g Wakame (grüner Algensalat)  
300 g Lachs, Sushi-Qualität  
300 g Thunfisch, Sushi-Qualität  
20 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**  
250 ml Sojasauce, dunkel  
100 g Gurke, geschält  
100 g Mango, geschält  
100 g Avocado  
50 g Avocado-Creme (Guacamole)  
50 g Ingwer, rosa eingelegt  
20 g Tobiko Kaviar  
50 g Zitrone, gefroren

## Zubereitung

Die Stärke des Sushireises auswaschen, in Wasser und Salz 30 Minuten stehen lassen, anschließend bissfest kochen. Reissessig, Zucker und Salz aufkochen. Sushireis noch warm mit dem gekochten Reissessig beträufeln und vorsichtig unterheben, anschließend vorsichtig in eine Savarin-Form geben und auf dem Teller stürzen. Wakame in der Mitte des Savarins anrichten.

Lachs und Thunfisch in Würfel und feine Tranchen schneiden. **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** und Sojasauce verrühren. Lachs und Thunfisch marinieren.

Gurke, Mango und Fleisch der Avocado in feine Würfel und Streifen schneiden und mit Lachsnocke und Thunfischtranche auf dem Savarin anrichten.

Mit Avocado-Creme, Ingwer und Tobiko Kaviar garnieren. Die Zitrone mit einer Reibe über das Gericht geben.

## Empfehlung

Je nach Saison Kresse als Garnitur verwenden.



TONI TÄNZER

INTERNATIONAL STREETFOOD

»Cooking with love provides food for the soul.  
Einzig und allein der Geschmack entscheidet.«



# HUMMER / SCHWARZE LINSEN / KRUSTENTIERSCHAUM

## Zutaten für 10 Personen

- 1,2 kg Hummer, gegart
- 50 g Butter
- 30 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT NORWEGISCHER TIEFSEEHUMMER**
- 10 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 100 g Staudensellerie, in Scheiben
- 50 ml Cognac
- 50 ml Noilly Prat
- 1 l **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER**
- 100 ml Tomaten, passiert
- 10 g Basilikum, frisch
- 5 g Sternanis
- 200 ml Sahne
- 20 g Profibinder
- 400 g Beluga Linsen, roh
- 80 g Butter
- 1 l Wasser
- 80 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**
- 5 g Pfeffer, weiß, gemahlen
- 400 g Blumenkohl, in Röschen
- 400 g Brokkoli, in Röschen
- 40 ml Rapsöl
- 30 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 10 g **CHEF SIGNATURE WEISSWEINREDUKTION**

## Zubereitung

### Hummer

Den Hummer auslösen, in Butter, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT NORWEGISCHER TIEFSEEHUMMER** und **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** sautieren. Hummerkarkassen aufheben.

### Krustentierschaum

Hummerkarkassen mit Staudensellerie anbraten, mit Cognac, Noilly Prat und **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER** ablöschen. Passierte Tomaten, Basilikum und Sternanis zugeben und langsam auf die Hälfte reduzieren. Sahne zugeben. Mit Profibinder binden und durch ein Sieb passieren. Mit dem Stabmixer zu feinem Schaum hochziehen.

### Beluga Linsen

Beluga Linsen in Butter anschwitzen, mit Wasser und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL** ablöschen. Mit Pfeffer würzen.

Blumenkohl und Brokkoli in Rapsöl anbraten. Mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** und **CHEF SIGNATURE WEISSWEINREDUKTION** abschmecken.

## Empfehlung

Mit Kresse oder frischen Kräutern der Saison garnieren.



**RENATO MANZI** \*

MARKENBOTSCHAFTER, STERNEKOCH

»Das Leben leben, besonders auf kulinarischer Ebene, da es zu den wichtigsten Grundbedürfnissen gehört.«



# THUNFISCH / KAVIAR / KOPPERT CRESS

## Zutaten für 10 Personen

- 100 ml Reisessig
- 100 ml Reiswein
- 60 ml Sojasauce, weiß
- 10 g **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 5 g Shiso Purple, frisch
- 10 g Bonitoflocken
- 2 g Salz
- 1 g Langpfeffer
- 1 g Xanthan
- 250 ml Traubenkernöl
- 1 kg Thunfisch, Sushi-Qualität
- 20 g Koriander, frisch
- 300 g Rote Bete, gewürfelt
- 500 ml Aceto Balsamico
- 30 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 300 g Tapioka-Perlen
- 1 g Salz
- 1 l Wasser
- 100 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 200 ml Reisessig
- 50 ml Ingwersaft
- 10 g Limettenabrieb
- 100 ml Wasser
- 2 g Salz
- 20 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 1 l Rote Bete-Saft
- 5 g Shiso Purple, frisch
- 60 ml Agavendicksaft
- 15 g Agar-Agar
- 2,5 g Xanthan
- 10 ml Limettensaft
- 750 g Avocados
- 10 g Koriander, frisch
- 20 g Joghurt, 10 % Fett
- 10 ml Limettensaft
- 10 g Limettenabrieb
- 2 g Salz
- 1 g Pfeffer, weiß, gemahlen

## Zubereitung

### Shiso-Vinaigrette

Reisessig, Reiswein, Sojasauce, **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**, die Shisoblätter sowie die Bonitoflocken, Salz und Langpfeffer zusammen kurz aufkochen und 2 Stunden ziehen lassen. Passieren und mit Xanthan binden. Nochmal passieren und vorsichtig das Öl einrühren.

### Thunfisch-Tatar

Thunfisch in feine Würfel schneiden, mit dem Koriander und der zuvor hergestellten Vinaigrette marinieren und kurz ziehen lassen.

### Rote Bete-Sockel

Gewürfelte Rote Bete 25 Minuten in einem Sud aus Balsamico und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** ziehen lassen.

### Tapioka-Perlen

Tapioka-Perlen 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** weich kochen und kalt abschrecken. Dann mit Reisessig, Ingwersaft, Limettenabrieb und Wasser sowie Salz marinieren.

### Rote Bete-Shiso-Gel

**CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**, Rote Bete-Saft und Shisoblätter mixen, kurz aufkochen und ziehen lassen. Dann passieren, Agavendicksaft zugeben und mit Agar-Agar und Xanthan aufkochen und binden. Vor Gebrauch mit etwas Limettensaft aufmixen.

### Avocado-Creme

Das Avocadofleisch, den Koriander und den Joghurt in der Küchenmaschine fein mixen. Mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken, danach durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen.

## Empfehlung

Tatar in Ring füllen und mit einer Nocke aus Oona Kaviar und Tapioka-Perlen auf dem Rote Bete-Sockel anrichten. Shiso-Gel und Avocado-Creme aus der Spritzflasche abwechselnd auf den Teller geben. Gurken-Deko mit Avocado-Creme füllen.



**ARMIN LANGER** \*

LANGERS COACHING & CONSULTING

»Das Größte, was man erreichen kann, ist nicht,  
nie zu straucheln, sondern jedes Mal wieder aufzustehen.«

NELSON MANDELA



# HUCHEN / ENTENLEBER / STEINPILZE

## Zutaten für 10 Personen

- 25 g Fleur de Sel
- 25 g Zucker
- 1 kg Huchensfilet
- 25 ml Rapsöl
- 1,5 kg Steinpilze "Champagnerkorken",  
geputzt, längs halbiert
- 350 ml Shirodashi
- 125 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ**
- 63 g Zitronengras, frisch, fein gehackt
- 13 g Limettenblätter
- 38 g Ingwer, in Scheiben
- 13 g Knoblauchzehen
- 5 g Chili, fein gehackt
- 5 g Liebstöckel, frisch
- 3 g Rosmarinzwige
- 5 g Koriander, frisch
- 13 g Senfkörner
- 10 g Langpfeffer
- 8 g Zitronenabrieb
- 1,25 kg Krustentierkarkassen
- 200 g Schalotten, gewürfelt
- 250 g Karotten, gewürfelt
- 125 g Staudensellerie, gewürfelt
- 12,5 g Knoblauch, gehackt
- 250 ml Olivenöl
- 5 g Pimentkörner
- 3 g Lorbeerblätter
- 75 g Eigelb
- 13 g Estragonsenf
- 13 ml Zitronensaft
- 75 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT  
NORWEGISCHER TIEFSEEHUMMER**
- 8 g Piment d'Espelette
- 50 g Fleur de Sel
- 50 g Liebstöckel, frisch
- 300 ml Traubenkernöl
- 600 g Entenleber
- 125 ml Portwein
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 250 g Butter, gesalzen
- 10 g Gewürzmischung Quatre Épices
- 5 g Fleur de Sel

## Zubereitung

### Geflämmtter Huchen

Fleur de Sel und Zucker mischen, über den Huchen geben und ca. 1 Stunde im Kühlschrank beizen. Das Filet abwaschen, in gleich große Tranchen portionieren. Mit Rapsöl einpinseln und mit einem Bunsenbrenner gleichmäßig abflammen.

### Eingelegte Steinpilze

Steinpilze anbraten. Shirodashi, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ**, Zitronengras, Limettenblätter, Ingwer, Knoblauchzehen, Chilischoten, Liebstöckel, Rosmarin, Koriander, Senfkörner, Langpfeffer und Zitronenabrieb zugeben und aufkochen. Steinpilze kurz vor dem Anrichten nochmal in dem Sud leicht erwärmen.

### Krustentier-Öl

Krustentierkarkassen, Schalotten, Karotten, Staudensellerie und Knoblauch anbraten. Öl zugeben, mit Pimentkörnern und Lorbeerblättern würzen und bei geringer Hitze 1–2 Stunden ziehen lassen. Anschließend kurz erwärmen und passieren.

### Mayonnaise

Eigelb, Estragonsenf, Zitronensaft und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT NORWEGISCHER TIEFSEEHUMMER** mit Piment d'Espelette und Fleur de Sel würzen und mit dem Krustentier-Öl zur Mayonnaise aufziehen.

### Liebstöckel-Öl

Liebstöckel und Traubenkernöl fein mixen. Öl 2 Tage kühlen, dann passieren.

### Entenleber-Schnee

Entenleber scharf anbraten, mit Portwein ablöschen und reduzieren. Mit Sahne und Milch aufgießen und mixen. Kalte Salzbutter einmixen und mit Gewürzmischung Quatre Épices und Fleur de Sel würzen. Die Masse in einen Pacojet-Becher geben und einfrieren. Entenleber-Schnee kurz vor dem Anrichten pacossieren®.

## Empfehlung

Mit confierten grünen Tomaten servieren.



**SIMON LANG\***

GOURMET-RESTAURANT SARTORY IM HOTEL MAXIMILIAN'S

*»Leidenschaft, Kreativität und Inspiration sind die Wurzeln meiner kulinarischen Geschichte.«*



# BAUERNFRÜHSTÜCK / SCHWEINEBAUCH / EI

## Zutaten für 10 Personen

250 g Kartoffeln, Drillinge, gekocht  
25 g Gewürzmischung Harissa  
3 g Salz  
4 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**  
100 ml Wasser  
250 ml Nussbutter  
250 g Kartoffeln, gegart  
500 ml Sahne  
3 g Salz  
3 g Muskatnuss, gerieben  
250 g Zwiebeln, geschält, gewürfelt  
250 ml Rapsöl  
1 kg Perlzwiebeln, roh  
500 ml Rapsöl  
3 g Salz  
1 kg Zwiebeln, geschält, gewürfelt  
40 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**  
1 l Wasser  
500 ml Sahne  
2 g Salz  
5 St Eigelb  
10 St Eier  
1,25 kg Schweinebauch  
3 g Salz  
250 ml Apfelsaft  
200 ml Sojasauce  
2 g **CHEF SIGNATURE  
SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**

## Zubereitung

### Kartoffeln

Kartoffeln pellen und vierteln, goldgelb anbraten und mit Gewürzmischung Harissa und Salz würzen.

### Nussbutter-Schaum

**CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL** in Wasser auflösen. Nussbutter, die gekochten Kartoffeln, Sahne, Salz, Muskat, Zwiebelwürfel und Rapsöl in einer Küchenmaschine erhitzen und zu einer feinen Creme verarbeiten. Die Creme in einen Sahne-Siphon füllen, Patronen zugeben und heiß stellen.

### Confierte Zwiebeln

Die Perlzwiebeln schälen, in ein Einkochglas geben, mit Rapsöl übergießen und mit Salz abschmecken. Das Glas verschließen und im Ofen bei 95 °C Wasserdampf für eine Stunde garen. Dann einen Tag ziehen lassen.

### Zwiebel-Creme

Die Zwiebelwürfel anschwitzen bis sie glasig sind. **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL** in Wasser auflösen, aufgießen und kochen bis der Geflügelfond fast völlig verkocht ist. Nun die Sahne zugeben, mit Salz abschmecken und in einem Mixer zu einer feinen Creme verarbeiten.

### Dehydriertes Ei

Eigelb für 2 Tage im Dehydrator trocknen und dann mit einer Reibe feine Späne raspeln.

### Pochiertes Ei

Die Eier bei 65 °C für 35 Minuten im Wasserbad garen, das Eiweiß vom Eigelb trennen.

### Schweinebauch

Den Schweinebauch 15 Minuten im Wasserbad dämpfen und danach kreuzweise einschneiden. Mit Salz würzen und mit Apfelsaft, Sojasauce und **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE** übergießen und bei 85 °C in den Hold-o-mat schieben. Der Bauch braucht ca. 26 Stunden bis er gar ist. Erkalten lassen und in 2 cm große Würfel schneiden.

## Empfehlung

Die Teller mit Petersilien-Öl und -Staub, Gewürzgurken-Relish und Tapioka garnieren.



**BENJAMIN UNGER**

GOURMET-RESTAURANT ST. ANDREAS IM HOTEL BLAUER ENGEL

»Wenn etwas gewaltiger ist als das Schicksal,  
so ist es der Mut, der es unerschütterter trägt!«

EMANUEL GEIBEL





# MAIS / KAISERSCHOTE / ROTE BETE

## Zutaten für 10 Personen

500 g Maisgrieß  
2,5 l Wasser  
75 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**  
25 g Olivenöl  
1 kg Süßkartoffeln, geschält, gewürfelt  
125 ml Rapsöl  
750 g Paprika, rot, in Rauten  
750 g Paprika, gelb, in Rauten  
750 g Zucchini, grob geschnitten  
750 g Schalotten, geschält, gewürfelt  
500 ml Rapsöl  
2 g Ingwer, geschält, gehackt  
1 g Chili, rot, fein gehackt  
3 g Salz  
3 g Oregano, frisch, gehackt  
125 g Balsamicoessig  
1,5 kg Kaiserschoten  
38 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**  
500 ml Wasser  
50 g Profibinder  
500 ml Hafermilch  
75 g Rote Bete-Pulver  
75 g Mandelgrieß  
38 g Mehl  
13 g Zucker  
500 g Eiklar  
125 g Eigelb

## Zubereitung

Aus Maisgrieß, Wasser, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** und Olivenöl eine Polenta zubereiten.

Die Süßkartoffelwürfel in Rapsöl rösten. In eine ausgelegte Form streichen, erkalten lassen und portionieren.

Paprika, Zucchini und Schalotten in Rapsöl anbraten, mit Ingwer, Chili, Salz und Oregano würzen, mit Balsamicoessig ablöschen.

Kaiserschoten mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** und Wasser in der Küchenmaschine aufkochen, pürieren und mit Profibinder binden.

Hafermilch in einen Sahne-Siphon geben und mit Patronen bestücken.

Für den Rote-Bete-Sponge-Cake, das Rote Bete-Pulver, Mandelgrieß, Mehl und Zucker in der Küchenmaschine mischen. Eiklar und Eigelb hinzufügen, vermengen und alles durch ein Sieb streichen. In Sahne-Siphons füllen und mit Patronen bestücken. In Porzellantasse füllen und in der Mikrowelle bei 800 Watt 20 Sekunden garen. Auskühlen lassen und in Stücke reißen.



JENS-HENDRIK VOSS

CULINARY ADVISOR

»Meine Frau sagt, ich fahre nur zum  
essen und trinken in den Urlaub.«



# PARMESANTORTELLI / PILZE / GEFLÜGELBRÜHE

## Zutaten für 10 Personen

1 l	Wasser
1 l	CHEF SIGNATURE FOND GEFLÜGEL
80 g	CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL
50 g	CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ
50 g	Steinpilze, getrocknet
10 g	Thymianzweige
10 g	Knoblauchzehen
15 g	Koriander, frisch, gehackt
50 g	Trüffel, klein gehackt
200 ml	Madeirawein
200 ml	Prosecco
210 g	Parmesan, fein gerieben
150 g	Eier
310 ml	Sahne
3 g	Salz
400 g	Mehl
50 g	Semola
120 g	Eier
120 g	Eigelb
20 ml	Olivenöl

## Zubereitung

Wasser, CHEF SIGNATURE FOND GEFLÜGEL, CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL, CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ, Steinpilze, Thymian, Knoblauch, Koriander, Trüffel, Madeira und Prosecco aufsetzen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Dann alles durch ein Sieb geben.

### Tortellifüllung

Parmesan mit Eiern, Sahne und Salz mischen. Masse in eine Form geben und im Wasserbad bei 140 °C für 45 Minuten garen. Erkalten lassen, aus der Form nehmen und in kleine Würfel schneiden.

### Tortelliteig

Mehl, Semola, Eier, Eigelb und Olivenöl zu einem Teig verarbeiten. Teig durch eine Nudelmaschine geben und dünne Nudelblätter ziehen. Füllung aufportionieren, eine weitere Teigbahn darüberlegen, ausstechen und zu Tortelli formen und 1 Minute im Pilz-Geflügel-Fond garen.

## Empfehlung

Mit Steinchampignon-Scheiben garnieren.



CARMELO GRECO \*

CARMELO GRECO

»In der Gastronomie gibt es auf dem Teller und im Glas keine Regeln mehr wie früher: Welche Kombinationen zusammenpassen, das entscheidet allein der Gaumen.«



# FAGOTTINI / PFIFFERLINGE / PETERSILIE

## Zutaten für 10 Personen

150 g Weizengrieß  
100 g Mehl  
55 g Eigelb  
30 g Eiweiß  
2 g Salz  
50 g Frischkäse  
18 g Eigelb  
40 g Butter  
50 g Parmesan, gerieben  
2 g Pfeffer, weiß, gemahlen  
50 g Eigelb  
100 g Semmelbrösel  
400 g Butter  
50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**  
50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**  
500 ml Noilly Prat  
500 ml Sahne  
5 g Pfeffer, weiß, gemahlen  
250 g Butter  
500 g Brokkoli, wild  
500 g Pfifferlinge, frisch, in Hälften  
10 ml Rapsöl  
5 g Salz  
2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen

## Zubereitung

Grieß, Mehl, Eigelb, Eiweiß und etwas Salz mehrere Minuten verkneten und anschließend in Frischhaltefolie eingewickelt ruhen lassen.

Frischkäse und Eigelb zusammen mit Salz aufschlagen. Butter erhitzen, bis sie hellbraun ist. Passieren und im dünnen Strahl unter die Frischkäse-Ei-Masse rühren. Parmesan unterheben, pfeffern, in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

Nudelteig so dünn wie möglich ausrollen. Füllung in kleinen Portionen auf einer Hälfte der Teigbahn aufdressieren, mit Eigelb bestreichen und mit der anderen Hälfte der Teigbahn zuklappen. Mit Daumen und Zeigefinger Fagottini formen und abtrennen. Semmelbrösel mit Butter in der Pfanne goldbraun rösten.

**CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE, CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL** und Noilly Prat zusammen auf 1/3 reduzieren. Reduktion auf 80 °C erhitzen, mit Sahne und weißem Pfeffer abschmecken. Fagottini in leicht gesalzenem Wasser kochen – nach 2 Minuten herausnehmen und kurz in Beurre Blanc fertig garen. Fagottini herausnehmen und Beurre Blanc mit Butter aufmixen.

Den wilden Brokkoli und Pfifferlinge mit Rapsöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Empfehlung

Fagottini und Beurre Blanc mit Butterbröseln anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.



**CHRISTIAN STAHL**

WINZERHOF STAHL IN AUERNHOFEN

»Frage dich nicht, was der Stahl für dich tun kann,  
sondern frage dich, was du für den Stahl tun kannst.«

FREI NACH JOHN F. KENNEDY



# ZICKLEINRAVIOLI / STEINPILZE / SOJABOHNEN

## Zutaten für 10 Personen

1 kg Zickleinkeule, gegart, fein gewürfelt  
150 g Schalotten, gewürfelt  
80 ml Sherry  
25 g Petersilie, fein gehackt  
5 g Salz  
5 g Pfeffer, schwarz, gemahlen  
1 l **CHEF SIGNATURE FOND KALB**  
90 g Butter  
5 g Muskatnuss, gemahlen  
500 g Nudelteig, roh  
200 ml Wasser  
6 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB**  
500 ml **CHEF SIGNATURE FOND KALB**  
7 g Nestargel  
200 g Petersilie, frisch  
100 ml Wasser  
100 g Butter  
5 g Salz  
5 g Pfeffer, schwarz, gemahlen  
100 ml Portwein  
350 g Steinpilze, in Scheiben  
3 g Salz  
1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen  
120 g Sojabohnen

## Zubereitung

Zickleinfleisch, Schalotten, Sherry, Petersilie, Salz, Pfeffer, **CHEF SIGNATURE FOND KALB**, Butter und Muskatnuss in einem Topf bei mittlerer Hitze reduzieren, sodass eine dickliche Konsistenz entsteht. Die Masse in Halbkugeln füllen und kalt stellen, anschließend die Masse mit dem Nudelteig zu Ravioli verarbeiten.

Wasser und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB** mit **CHEF SIGNATURE FOND KALB** aufkochen und mit Nestargel binden.

Für die Petersilienmatte die Petersilie mit Wasser und einem Pürierstab lange fein mixen. Petersilie durch ein feines Haarsieb passieren.

Die Sauce mit der Petersilienmatte grün einfärben und der kalten Butter leicht montieren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Portwein abschmecken.

Steinpilze anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sojabohnen am Ende kurz mit in die Pfanne geben.

## Empfehlung

Mit Kresse ausgarnieren.



**SASCHA KEMMERER**\*

GOURMET-RESTAURANT KILIAN STUBA IM TRAVEL CHARME IFEN HOTEL

»Das sind wir beide uns einig...  
Ohne Sauce kein Vergnügen!«



# CAESAR SALAD / NORDSEEKRABBen / PARMESAN

## Zutaten für 10 Personen

75 g Weißbrotwürfel  
3 g Fleur de Sel  
175 g Nordseekrabben  
20 ml Olivenöl  
10 g Dill, frisch, fein geschnitten  
10 g Radieschenblätter  
3 g Fleur de Sel  
1,25 kg Romanasalatherzen  
120 g Schalotten, gewürfelt  
150 ml Pernod  
5 g Sternanis  
1 g Lorbeerblätter  
5 g Kaffir Limettenblätter  
300 ml Weißwein  
150 ml **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER**  
100 g Butter, kalt  
50 g Parmesan, gerieben  
100 g Radieschen

## Zubereitung

### Croûtons

Aus Weißbrotwürfeln Croûtons schneiden, anschließend mit Fleur de Sel würzen.

### Nordseekrabben

Nordseekrabben mit Olivenöl, Dill, Radieschenblättern und Fleur de Sel marinieren.

### Romanasalat

Romanasalatherzen unten abschneiden und der Länge nach halbieren. Anschließend die Romanasalathälften auf der Schnittfläche anbraten.

### Parmesan-Sauce

Schalotten anschwitzen, mit Pernod ablöschen. Sternanis, Lorbeerblätter, Kaffir Limettenblätter, Weißwein, **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER** zugeben und um die Hälfte reduzieren, anschließend passieren. Vor dem Servieren mit kalter Butter und Parmesan montieren. Radieschen in Scheiben schneiden.

## Empfehlung

Romanasalat in der Mitte des Tellers platzieren, mit der Sauce übergießen. Krabben darauf anrichten und mit Radieschen, Croûtons und Kresse garnieren.



**NILS-LEVENT GRÜN**

HOTEL A-ROSA SYLT

»Go for it.«



# GEFLÄMMTER HAMACHI / AVOCADO / RETTICH UND PONZU

## Zutaten für 10 Personen

1,25 kg Makrelen, roh, Fischzuschnitt  
3 g Koriandersamen  
3 g Pfefferkörner, schwarz  
3 St. Lorbeerblätter  
1 g Wacholderbeere  
80 g Salz  
125 g Zucker  
2 g Limettenabrieb  
250 g Avocados  
16 ml Zitronensaft  
4 g Salz  
15 g Zucker  
250 ml Olivenöl  
13 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**  
5 g Cayennepfeffer  
20 g Zucker  
3,5 l Wasser  
100 g Zitrone  
250 g Avocados  
750 ml Wasser  
40 g Salz  
50 ml Yuzu-Essig  
250 g Tapioka-Perlen, klein  
75 g Kombu-Alge  
150 g Karotten, gewürfelt  
100 g Stangensellerie, gewürfelt  
50 g Zwiebeln, gewürfelt  
5 g Zitronengras  
50 g Ingwer, frisch, gerieben  
100 ml Limettensaft  
8 St. Kaffir Limettenblätter  
5 g Chili, rot, gehackt  
250 ml Wasser  
13 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH**  
100 ml Sojasauce  
100 ml Reisessig  
100 g Honig  
100 g Knoblauch, gehackt  
25 g Bonitoflocken  
2,25 l Orangensaft

## Zubereitung

### Beize Hamachi (Makrele)

Den Hamachi säubern. Haut, Tran und Gräten entfernen. Koriandersamen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen, mit Salz und Zucker vermengen. Den Fisch mit der Beize einreiben, abdecken und ca. 6 Stunden in der Beize liegen lassen. Anschließend den Fisch aus der Beize nehmen, unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Der Hamachi wird vor dem Servieren mit einem Brenner abgeflämmt, dann in Tranchen geschnitten und anschließend mit Limettenabrieb aromatisiert.

### Avocado-Creme

Avocados von der Schale und dem Kern befreien. Das Avocadofleisch mit etwas Zitronensaft pürieren, bis es eine feine Creme ergibt. Mit Salz, Zucker, Olivenöl und **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** abschmecken.

### Eingelegte Avocado

Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend abkühlen lassen. Zitrone auspressen und den Saft zu dem abgekühlten Läuterzucker geben. Avocados von der Schale und dem Kern befreien. Die Avocado-Hälften in drei gleichmäßige Spalten teilen und anschließend in schöne Scheiben schneiden. Die Avocado-scheiben in den Sud legen und 20 Minuten ziehen lassen.

### Tapioka-Chips

Wasser mit Salz und Yuzu-Essig aufkochen. Tapioka-Perlen hinzugeben und 8 Minuten köcheln lassen, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Masse mithilfe einer Palette auf einer Backmatte dünn ausstreichen und 12 Stunden bei 65 °C im Hold-o-mat trocknen lassen. Anschließend den getrockneten Chip in 220 °C heißem Fett frittieren. Die Tapiokaperlen puffen auf und werden zu einem knusprigen Chip.

### Ponzu-Sud

Das Gemüse und alle anderen Zutaten (außer Bonitoflocken und Orangensaft) aufkochen und anschließend bei kleinster Stufe 3 Stunden ziehen lassen. Nun die Bonitoflocken und den Orangensaft dazugeben und weitere 30 Minuten bei kleinster Stufe ziehen lassen. Den Sud durch ein Passiertuch geben und abschmecken.



MAXIMILIAN MOSER \*

GOURMET-RESTAURANT AUBERGINE IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

»Es muss einen Helden geben – diesen definieren wir nach Saison und Inspiration. Von diesem Mittelpunkt aus entwickeln wir das Gericht, sodass eine stimmige und immer auch etwas überraschende Geschmackskomposition entsteht.«



# KAISERGRANAT / KAROTTE / ORANGE

## Zutaten für 10 Personen

- 30 g Zucker
- 3 g Sternanis
- 1 g Zimtstangen
- 3 g Koriandersaat
- 1 g Fenchelsamen, getrocknet
- 15 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA**
- 15 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 250 ml Wasser
- 250 ml Orangensaft
- 1 kg Karotten, gewürfelt
- 50 g Bitterorangenmarmelade
- 300 g Orangen
- 100 ml Weißwein, lieblich
- 40 g Zucker
- 5 g Fenchelsaat
- 10 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 300 ml Wasser
- 5 g Agar-Agar
- 200 g Olivenöl, kalt gepresst, scharf
- 100 g Mandeln, geschält
- 1,5 kg Kaisergranat
- 5 g Fleur de Sel

## Zubereitung

### Karotten-Püree

Zucker hellgelb karamellisieren, Gewürze hinzugeben. Mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA**, **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** und Wasser aufgießen. Aufkochen, Orangensaft zugeben und 1 Stunde ziehen lassen. Sobald die Gewürze ihr Aroma an den Fond abgegeben haben, passieren, Karottenwürfel zugeben und garen. Mit Bitterorangenmarmelade fein pürieren.

### Marinierte Orangen

Orangen schälen und filetieren. Filets zur Seite stellen und den Rest auspressen. Saft mit Weißwein, Zucker und Fenchelsamen einkochen und die Orangenfilets damit marinieren.

### Zitronen-Gel

**CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** im warmen Wasser auflösen. Agar-Agar zum Fond geben und einmal aufkochen. Olivenöl einmixen und auf ein Blech gießen. Nach dem Erstarren noch einmal kurz ohne Temperatur fein mixen und anschließend in eine Spritzflasche füllen.

### Kaisergranat

Von den Kaisergranaten den Kopf, die Scheren, die Innenseiten der Chitinpanzer und den Darm entfernen. Leicht salzen, mit dem äußeren Chitinpanzer straff in Folie wickeln und bei 55 °C im Kombidämpfer 6–8 Minuten lang garen.

## Empfehlung

Zum Garnieren Szechuanpfeffer, Gänseblümchen und Zorri Cress auf dem Karotten-Püree platzieren.



BARBARA RÖDER

CULINARY ADVISOR

»Das Leben ist zu kurz, um schlechte Lebensmittel zu essen und um schlechten Wein zu trinken.«

ABGEWANDELT, FREI NACH GOETHE



# TINTENFISCH / KALBSFOND / ZITRONE

## Zutaten für 10 Personen

- 500 g Kalbfleisch, roh
- 200 ml Sahne
- 120 g Eier
- 200 g Eiswürfel
- 5 g Salz
- 2 g Pfeffer, weiß, gemahlen
- 3 g Anis, gemahlen
- 3 g Fenchelsaat, gemahlen
- 20 g Zitronenabrieb
- 120 g Karotten, gewürfelt
- 500 g Tintenfischtuben, geputzt
- 1 l **CHEF SIGNATURE FOND KALB**
- 750 ml Wasser
- 250 ml Wermutwein, weiß
- 10 g Macis
- 10 g Lorbeerblätter
- 10 g Anis
- 10 g Fenchelsaat, gemahlen
- 10 g Senfsaat
- 10 g Pfeffer, rosa
- 20 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 300 g Zucchini, grün
- 200 g Kirschtomaten
- 300 g Edamame

## Zubereitung

Das Kalbfleisch parieren und mit Sahne, Eiern und Eiswürfeln zu einer feinen Farce verarbeiten. Die Farce mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Anis und Fenchelsaat sowie Zitronenabrieb würzen. Karotten bissfest garen, abkühlen lassen und unter die Farce ziehen. Anschließend die Tintenfischtuben mit der Farce befüllen.

**CHEF SIGNATURE FOND KALB**, Wasser und weißen Wermutwein erhitzen. Macis, Lorbeerblätter, Anis, Fenchelsaat, Senfsaat und rosa Pfeffer in ein Gewürzsäckchen geben und 20 Minuten im Kalbsfond ziehen lassen. **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** und die gefüllten Tintenfischtuben zu dem Kalbsfond hinzugeben und weitere 15 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Juliennereißer feine Julienne von den Zucchini abschälen. Mit Kirschtomaten und Edamame in einen heißen Teller geben und den heißen Fond darübergeben. Mit den gegarten Tintenfischtuben servieren.



ULRIKE LAUN

LANDLUST KÖRZIN

»Wir engagieren uns über den Tellerrand hinaus.«



# KABELJAU / GRAUPEN / KAPERNÄPFEL

## Zutaten für 10 Personen

600 g Petersilie, frisch  
550 ml Olivenöl  
3 g Salz  
125 g Fleur de Sel  
1,25 l Wasser  
900 g Kabeljaufilet  
20 g Kirschtomaten  
5 g Thymianzweige  
2 g Knoblauch, gehackt  
3 g Fleur de Sel  
50 ml Olivenöl  
150 g Eiweiß, pasteurisiert  
3 g Salz  
75 g Eigelb  
250 g Weizenmehl, Typ 405  
200 ml Milch  
30 g Kapernäpfel  
150 g Schalotten, gewürfelt  
200 g Graupen  
100 g Staudensellerie, gewürfelt  
200 g Karotten, gewürfelt  
125 ml Noilly Prat  
625 ml **CHEF SIGNATURE FOND GEFLÜGEL**  
20 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**  
125 g Butter  
250 ml Sahne  
75 g Parmesan, gerieben  
25 g Petersilie, frisch, gehackt  
100 g Schalotten, gewürfelt  
250 g Champignons, in Scheiben  
25 ml Noilly Prat  
875 ml Wasser  
65 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH**  
40 g Profibinder  
25 g **CHEF SIGNATURE WEISSWEINREDUKTION**  
250 ml Sahne  
125 g Kapern  
250 ml Champagner  
50 g Butter

## Zubereitung

### Petersilien-Öl

Petersilienblätter, Olivenöl und Salz fein mixen, auf 60 °C erhitzen und anschließend passieren.

### Kabeljau

Aus Fleur de Sel und Wasser eine Salzlake herstellen. Kabeljaufilet in der kalten Salzlake für ca. 15 Minuten marinieren, herausnehmen und abtrocknen. Kabeljau portionieren und in Petersilien-Öl auf 60 °C confieren. Kabeljau ca. 8–10 Minuten darin garen.

### Schmortomaten

Kirschtomaten mit Thymian, Knoblauch, Fleur de Sel und Olivenöl im Ofen bei 120 °C für 15 Minuten schmoren.

### Kapernäpfel

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb, Mehl und Milch in einer Schüssel glatt rühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Kapernäpfel trocknen, in den Ausbackteig tunken und goldgelb frittieren.

### Graupen-Risotto

Schalotten und Graupen anschwitzen, Staudensellerie- und Karottenwürfel zugeben. Mit Noilly Prat ablöschen. **CHEF SIGNATURE FOND GEFLÜGEL** und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL** mischen und nach und nach zugeben. Circa 18–20 Minuten köcheln lassen. Mit Butter, geschlagener Sahne, Parmesan und Petersilie verfeinern.

### Champagner-Kapern-Sauce

Schalotten und Champignons anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Wasser auffüllen. **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH** einrühren und erhitzen. Mit Profibinder binden. **CHEF SIGNATURE WEISSWEINREDUKTION** hinzugeben. Mit Sahne, Kapern, Champagner und Butter verfeinern.

## Empfehlung

Graupen-Risotto in warmen Tellern anrichten. Darauf die confierte Kabeljauschnitte anrichten. Sauce mit Stabmixer aufmixen und rundherum nappieren. Garnituren auf der Kabeljauschnitte anrichten.



CHRISTIAN ADAM

SCHECK-IN MANUFAKTUR

»Nimm dir die Zeit zum Kochen. Sie ist die Quelle zum Glück.«



# ROTGARNELE / LOUP DE MER / BOUILLABAISSE-CREME

## Zutaten für 10 Personen

700 g Rotschwanzgarnelen, ohne Darm, geschält  
100 ml Olivenöl  
4 g Salz  
2 g Pfeffer, weiß, gemahlen  
30 g Knoblauch, gehackt  
20 g Thymianzweige  
1,25 kg Loup de Mer, Filet  
30 ml Olivenöl  
5 g Salz  
3 g Pfeffer, schwarz, gemahlen  
100 ml **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER**  
300 g Paprika, rot, gewürfelt  
300 g Paprika, gelb, gewürfelt  
100 g Fenchel, gewürfelt  
50 g Schalotten, gewürfelt  
100 g Staudensellerie, gewürfelt  
70 g Kirschtomaten  
100 g Kartoffeln, gewürfelt  
30 g Paprikapulver, geräuchert  
4 g Salz  
3 g Pfeffer, schwarz, gemahlen  
10 g Zucker  
50 ml Noilly Prat  
50 ml Weißwein  
50 ml Pernod  
100 g Butter, gewürfelt  
5 g Salz  
2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen  
30 g Paprikapulver, geräuchert  
100 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**  
20 g Knoblauch, gehackt  
20 g Thymianzweige

## Zubereitung

Rotschwanzgarnelen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian marinieren. Die Fischfilets entgräten und portionieren. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Aus Garnelenschalen und **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER** einen Fond kochen.

Paprika sowie Fenchel, Schalotten, Staudensellerie, Kirschtomaten und Kartoffeln anschwitzen, mit geräuchertem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Noilly Prat, Weißwein und Pernod ablöschen, den Krustentierfond hinzugeben und weich kochen. Gemüse und Butter fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** abschmecken.

Rotschwanzgarnelen im Krustentierfond garen. Loup de Mer-Tranchen mit Knoblauch und Thymian anbraten.

## Empfehlung

Auf einem Teller die Garnelen und die Fischfilets zusammen mit der Bouillabaisse-Creme anrichten und ausgarnieren.



STEFFEN MARZIN

STEFFEN MARZIN

»Egal für wen – Hauptsache geil!«



# THUNFISCH / AVOCADO / KOKOS

## Zutaten für 10 Personen

- 300 ml Kokosmilch
- 200 ml Kokoswasser
- 2 g Agar-Agar
- 1 g Fleur de Sel
- 18 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 30 ml Limettensaft
- 3 g Limettenabrieb
- 25 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 800 ml Wasser
- 400 g Quinoa, gelb, roh
- 100 g Paprika, rot, gewürfelt
- 100 g Paprika, gelb, gewürfelt
- 100 g Cashewkerne, angeröstet, grob gehackt
- 50 g Frühlingslauch, in Ringen
- 2 g Minze, frisch, fein geschnitten
- 80 ml Balsamico, weiß
- 80 ml Olivenöl
- 1,25 kg Avocados mit Schale, gewaschen, halbiert, ohne Kern
- 20 ml Kokosnussöl
- 3 g Meersalz, geräuchert
- 1,5 kg Thunfischfilet
- 5 g **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**
- 30 ml Sesamöl, geröstet

## Zubereitung

### Kokos-Espuma

Kokosmilch, Kokoswasser, Agar-Agar und eine Prise Fleur de Sel erhitzen und 2 Minuten köcheln. Energie abstellen und kalt rühren. Sobald die Masse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**, Limettensaft und Limettenabrieb unterziehen. Danach durch Sieb und Trichter in den Espuma-Behälter abfüllen und für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

### Quinoa-Salat

**CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** in Wasser geben und darin Quinoa kochen, bis das Wasser restlos aufgenommen ist. Gekochte Quinoa, Paprika, Cashewkerne, Frühlingslauch und Minze mit Balsamico und Olivenöl vermischen.

### Gegrillte Avocado

Vom Boden der Avocados ca. 0,5 cm abschneiden und beide Schnittflächen mit Kokosnussöl einpinseln und mit Meersalzflöckchen bestreuen. Kurz vor dem Anrichten beide Seiten auf dem Grill für ca. 2–3 Minuten garen.

### Thunfisch

Das Thunfischfilet in Tranchen schneiden. Anschließend mit **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE** und Sesamöl einreiben. Zuletzt, wenn der Teller bereits angerichtet ist, auf dem Grill beidseitig scharf anbraten und medium rare servieren.



**MICHAEL WALZ**

SCHWARZ RESTAURANTBETRIEBE

»Erfolg beginnt mit der richtigen Ernährung.«



# SAIBLING / SELLERIE / NUSSBUTTER

## Zutaten für 10 Personen

600 g Äpfel, Granny Smith  
300 g Äpfel, Braeburn  
20 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH**  
20 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**  
40 ml Limettensaft  
30 ml Essig  
10 g Honig  
1 kg Bachsaiblingsfilets  
10 g Profibinder  
100 ml Limettensaft  
100 ml Wasser  
20 g Zucker  
10 g Agar-Agar  
75 g Butter  
5 g Eigelb  
5 g Salz  
3 g Pfeffer, gemahlen  
10 g Zucker  
400 g Knollensellerie, gewürfelt  
200 ml Sahne  
50 g Butter  
3 g Salz  
2 g Pfeffer, gemahlen  
300 g Staudensellerie, Scheiben  
400 g Äpfel, Streifen  
30 ml Balsamico, weiß  
20 ml Traubenkernöl  
5 g Honig  
2 g Pfeffer, weiß, gemahlen  
2 g Limettenabrieb

## Zubereitung

### Sauerbraten-Sud zum Einlegen der Filets und als Basis für die Sauce

Äpfel entsaften und mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH**, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**, Limettensaft, Essig und Honig abschmecken. Saibling filetieren und mit dem Sud im Sous-vide-Beuteln vakuumieren. Bei 49 °C ca. 20 Minuten garen und danach abflammen.

### Sauerbratensauce

Den Fischsud aus dem Sous-vide-Beutel nehmen und mit Profibinder binden.

### Limetten-Gel

Limettensaft, Wasser und Zucker erhitzen. Agar-Agar hinzugeben und aufkochen. Flüssigkeit abkühlen, bis sie fest ist. Dann mixen und in eine Squeezer-Flasche füllen.

### Nussbutter-Mayonnaise

Butter bräunen, passieren und etwas abkühlen lassen. Eigelb und braune Butter zur Mayonnaise aufziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und in eine Squeezer-Flasche abfüllen.

### Sellerie-Püree

Sellerie in Sahne garen. Mit Butter, Salz und Pfeffer fein pürieren. Das Püree in eine Squeezer-Flasche füllen.

### Apfel-Staudensellerie-Salat

Staudensellerie und Äpfel mit Balsamico, Traubenkernöl, Honig, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

## Empfehlung

Den Apfel-Sellerie-Salat kreisförmig mithilfe eines Rings anrichten. Darauf die Kresse geben. Gleichmäßig mit Limetten-Gel, Sellerie-Püree und Nussbutter-Mayo Punkte entlang des Apfel-Sellerie-Salat-Rings spritzen.

Fisch zentriert platzieren und mit Sauerbratensauce nappieren. Das Finish bilden Gurkenröllchen, kurz gepickelter Spargel und ein paar Tropfen Kürbiskernöl auf der Sauerbratensauce.



STEFAN KÖGLMEIER

ESS FREQUENZ

»Der Topf ist rund, damit das Kochen  
immer wieder die Richtung ändern kann.«

FREI NACH FRANCIS PICABIA



# WACHTELBRUST / PILZ-CREME / BLAUBEEREIS

## Zutaten für 10 Personen

- 400 ml Milch
- 5 g Zucker
- 12 g Salz
- 600 g Blaubeeren
- 500 g Joghurt, griechisch
- 10 g Zitronensaft
- 500 g Wachtelbrüste
- 50 g Walnüsse, schwarz
- 5 g Salz
- 20 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**
- 20 g Thymianzweige
- 100 g Butter
- 600 g Steinchampignons, gewürfelt
- 15 ml Nussbutter
- 75 g Schalotten, gewürfelt
- 20 g **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION**
- 15 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ**
- 250 g Buchenpilze
- 3 g Butter
- 2 g Salz
- 300 g Kartoffeln, fein gewürfelt
- 5 g Salz

## Zubereitung

Milch mit Zucker und Salz aufkochen, bis sich beides gelöst hat. Etwas abkühlen lassen, mit Blaubeeren, Joghurt und Zitronensaft vermengen. In einen Pacojet-Becher füllen und verschließen. 24 Stunden tiefkühlen, anschließend pacossieren®.

Wachtelbrüste parieren. Schwarze Walnüsse mit dem Trüffelhobel in dünne Scheiben schneiden. Die Haut der Wachtelbrüste nicht ganz abziehen, die Nusscheiben unter der Haut platzieren, sodass die Brust komplett bedeckt ist. Mit der Haut verschließen, salzen und zusammen mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**, Thymian und Butter im Sous-vide-Beutel vakuumieren und bei 56 °C 30 Minuten garen. Wachtelbrust aus dem Beutel herausnehmen, etwas ruhen lassen und auf der Hautseite anbraten.

Steinchampignons in Nussbutter anbraten, Schalotten dazugeben und kurz mit anschwitzen. **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION** und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ** hinzufügen und fein mixen.

Buchenpilze anbraten und mit Salz abschmecken.

Die Stärke der Kartoffelwürfel auswaschen, anschließend goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

## Empfehlung

Mit Rote Bete-Schaum und frittierten Wachteleiern garnieren.



DAVID WELSKI

CULINARY ADVISORY

»Der Duft eines Pfannkuchen, bindet mehr ans Leben,  
als alle philosophischen Argumente.«

GEORG CHRISTOPH LICHTENBERG



# MATJES / ROTE BETE / SENFSAAT

## Zutaten für 10 Personen

250 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL  
900 ml Rote Bete-Saft  
500 ml Apfelsaft, naturtrüb  
50 ml Apfelessig  
3 g Fleur de Sel  
38 g Blattgelatine, eingeweicht  
250 g Senfsaat  
2 g Vanillemark  
1 g Fleur de Sel  
100 g Bacon, in Scheiben  
900 g Matjes  
100 g Schalotten, gewürfelt  
30 ml Olivenöl  
2 g Pfeffer, weiß, gemahlen  
20 g CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE  
125 g Mayonnaise  
2 g Salz  
2 g Zucker  
1 g Pfeffer, weiß, gemahlen  
500 g Rote Bete, gegart

## Zubereitung

**CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEFLÜGEL**, Rote Bete-Saft, 1/4 vom Apfelsaft mit dem Apfelessig erhitzen und anschließend mit Fleur de Sel abschmecken. Darin die eingeweichte Gelatine auflösen und 1,5 Stunden im Kühlschrank gelieren.

Die Senfsaat mit dem restlichen Apfelsaft, dem Vanillemark und einer Prise Fleur de Sel sirupartig einkochen und kalt stellen.

Bacon knusprig braten und in kleine Stücke brechen.

Matjes in feine Würfel schneiden, mit Schalotten, Olivenöl und Pfeffer abschmecken.

**CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** mit Mayonnaise glatt rühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Vorgegarte Rote Bete in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem kleinen runden Ausstecher (Ø 2 cm) Sockel für das Tatar ausstechen.

## Empfehlung

Zum Anrichten mit einem Ausstecher (Ø ca. 8 cm) je eine runde Scheibe des Gelees auf die Tellermitte platzieren.

Pro Teller je ein Matjesfilet in Tranchen schneiden und gleichmäßig auf dem Gelee anrichten. Jede Tranche mit einem Tupfer Zitronen-Mayonnaise, Speck-Chip und Lauch garnieren. Senfsaat um das Gelee geben. Das Tatar auf Rote Bete-Sockel setzen, mit den Sprossen toppen und je 5 Stück sternförmig um das Gelee verteilen.



RONNY SCHLEUPNER

WINZENWEILER STUBEN

»Mit einfachen Produkten, die jeder aus dem Alltag kennt, mit scheinbar rustikalen Gerichten, Finesse und Kreativität etwas Neues entstehen zu lassen und damit zu begeistern, ist stets mein größter Antrieb.«



# SCHULTERSCHERZEL VOM RIND / POLENTA / FERMENTIERTER PFEFFER

## Zutaten für 10 Personen

- 1,5 kg Schulterscherzel (Top Blade Roast)
- 10 g Salz
- 15 g Zucker
- 100 ml Öl
- 200 g Jalapeños, in Scheiben
- 100 ml Jalapeño-Sud, Konserve
- 500 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 500 ml Mandarinen-Püree
- 11 g Agar-Agar
- 20 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 3 g Kurkuma
- 2 g Thymianzweige, Salz & Zucker - jeweils
- 150 g Zwiebeln & Staudensellerie - jeweils
- 200 ml Madeirawein
- 50 g **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION**
- 1 l **CHEF SIGNATURE FOND KALB**
- 50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE**
- 10 ml Balsamico & Ahornsirup - jeweils
- 1 g Lorbeerblätter
- 10 g **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**
- 5 g Salz & Pfeffer, gemahlen - jeweils
- 75 g Maisstärke
- 50 g Butter, gewürfelt
- 200 g Schalotten & Champignons - jeweils
- 80 g Speck
- 25 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 100 ml Milch
- 400 ml Sahne
- 20 g Thymianzweige
- 5 g Salz & Pfeffer, gemahlen - jeweils
- 2 g Muskatnuss, gemahlen
- 250 g Polentagrieß
- 100 g Perlzwiebeln
- 5 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 20 g Butter
- 2 g Ahornsirup
- 100 g Panko
- 50 g Röstzwiebeln
- 30 g Quinoa, gepoppt
- 15 g Limetten- & Zitronenabrieb - jeweils
- 5 g Thymianzweige
- 4 g Salz

## Zubereitung

Das Schulterscherzel parieren. Die Abschnitte für die Sauce aufbewahren. Das Schulterscherzel mit Salz und Zucker würzen und bei 57 °C für 6 Stunden Sous-vide garen. In einer Pfanne scharf anbraten.

Jalapeñoscheiben, Jalapeño-Sud, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**, Mandarinen-Püree, Agar-Agar, **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**, Kurkuma, Thymian, Salz und Zucker vermengen, einmal aufkochen, abschmecken und passieren. Das Püree kühl stellen. Sobald es fest geworden ist, nochmals mixen.

Zwiebeln und Staudensellerie klein schneiden und mit den Fleischabschnitten im Topf anbraten. Mit Madeira ablöschen, **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION** hinzufügen. **CHEF SIGNATURE FOND KALB** und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE** zugeben und auf die Hälfte einköcheln. Fond passieren und mit Balsamico, Ahornsirup, Lorbeerblättern, **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Maisstärke und kalten Butterwürfeln leicht binden.

Schalotten, Champignons und Speck in Öl anschwitzen und mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**, Milch und Sahne aufgießen. Den Thymian dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Den Fond passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Polenta ca. 40 Minuten mit dem Fond quellen lassen. Polenta in die Silikonform geben und einfrieren. Die gefrorenen Steine mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Perlzwiebeln mit der Schale, **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** und der Butter vakuumieren und in der Mikrowelle 3 x 30 Sekunden garen. Die Schale entfernen und mit Ahornsirup glasieren.

Das Fett des Schulterscherzels in der Pfanne auslassen, das Panko darin goldgelb anrösten. Mit Röstzwiebeln, Quinoa, Limetten-, Zitronenabrieb, Thymian und Salz vermengen.

## Empfehlung

Zum Verkapseln der Polenta-Steine vegetarische Gelatine und Gemüsefond verwenden.



FRANZ SCHNED

FERNSEHKOCH, KULINARIK EXPERTE DER AIDA-FLOTTE

»In meinen Augen gehören Reisen und Essen untrennbar zusammen, deswegen machen meine Gerichte Lust auf Meer.«





# COBIA / JAKOBSMUSCHEL / TRÜFFEL

## Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Blumenkohl, roh, mit Blättern
- 50 ml Apfelessig
- 100 ml Birnensaft
- 3 g Salz
- 300 ml Rote Bete-Saft
- 1 g Safran, gemahlen
- 24 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 300 ml Wasser
- 250 ml Sahne
- 50 g Crème fraîche
- 500 ml **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER**
- 10 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA**
- 100 ml Limettensaft
- 10 g Limettenabrieb
- 3 g Salz
- 5 g **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**
- 10 g Senf
- 50 g Eigelb
- 50 ml Traubenkernöl
- 5 ml Worcestersauce
- 3 g Salz
- 8 ml Chilisauce, sehr scharf
- 5 ml Zitronensaft
- 1 kg Cobiafilet
- 8 g Szechuanpfeffer, gestoßen
- 5 g Fleur de Sel
- 400 g Jakobsmuscheln, Fleisch
- 50 g Trüffel, fein gehobelt
- 3 g Salz
- 150 g Paniermehl
- 50 g Eigelb

## Zubereitung

Blumenkohlblätter mit Apfelessig, Birnensaft und Salz weich kochen. Anschließend pürieren, passieren und zu Gel verarbeiten.

Ein Viertel des Blumenkohls 24 Stunden in Rote Bete-Saft einlegen. Ein Viertel des Blumenkohls 24 Stunden mit Safran, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** und Wasser einlegen. Ein Viertel des Blumenkohls roh anbraten. Ein Viertel des Blumenkohls mit Sahne und Crème fraîche zu Püree verarbeiten.

**CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER, CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA**, Limettensaft, Limettenabrieb mit Salz aufkochen und zu Gel verarbeiten.

**CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**, Senf, Eigelb, Traubenkernöl, Worcestersauce, Salz, Chilisauce und Zitronensaft zu einer Mayonnaise hochziehen.

Cobiafilet abflammen und für ca. 12 Minuten unter xder Wärmebrücke temperieren. Mit Szechuanpfeffer und Fleur de Sel würzen.

Jakobsmuschelfleisch mit gehobeltem Trüffel füllen, salzen, panieren und braten.

## Empfehlung

Zum Schluss wird alles mit Blüten, Kräutern und Knusper nach Wahl auf dem Teller angerichtet.



UWE WEBER

UWE & ULI - ZUHAUSE BEI UNS

»Symmetrie ist die Ästhetik der Dummen.«

MIES VAN DER ROHE



# SEETEUFEL / JAKOBSMUSCHEL / KAPUZINERKRESSE

## Zutaten für 10 Personen

- 250 g Zwiebeln, gewürfelt
- 120 g Paprika, rot, in Streifen
- 120 g Paprika, grün, in Streifen
- 120 g Paprika, gelb, in Streifen
- 3 g Chili, rot, gehackt
- 40 g Ingwer, gehackt
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 400 g Tomaten, enthäutet, entkernt, gewürfelt
- 100 g Koriander, frisch
- 30 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 1 l Wasser
- 1 l Kokosmilch
- 50 ml Limettensaft
- 50 g Limettenschale, Zesten
- 5 g Salz
- 10 g Puderzucker
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 10 g **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 15 g Butter
- 150 g Maniokmehl
- 2 g Salz
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 500 g Seeteufelfilet, geschnitten
- 10 g Koriander, gehackt
- 300 g Jakobsmuscheln, Fleisch
- 2 g Salz
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen

## Zubereitung

### Moqueca-Sauce

Zwiebelwürfel glasig schwitzen. Paprika, Chili, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander zugeben und anschwitzen. **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** und Wasser zugeben und kochen bis die Flüssigkeit auf 1/4 der Menge reduziert ist.

Kokosmilch, Limettensaft, Limettenzesten, Salz und Puderzucker hinzufügen, weiter köcheln lassen und dann passieren.

### Maniok-Farofa

Zwiebeln anschwitzen. **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**, Butter und Maniokmehl zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. So lange braten, bis es knusprig ist. Kalt werden lassen.

Sauce wieder zum Kochen bringen. Seeteufel hinzugeben und in der Sauce glasig garen. Gehackten Koriander über das Gericht streuen.

Jakobsmuschelfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und braten.

## Empfehlung

Sofort mit Reis und Farofa servieren. Als vegetarische Variante den Seeteufel durch Süßkartoffeln ersetzen.



VIVIANE ZABOLD

1515 RHINOCERVS

»Meine Leidenschaft: Brasilianische Kulinarik neu gedacht.«



# WOLFSBARSCH / MUSCHELN / BURRATA

## Zutaten für 10 Personen

1,25 kg Venusmuscheln  
12 g Knoblauch, gehackt  
2 g Lorbeerblätter  
375 g Wolfsbarschfilet  
2 g Lorbeerblätter  
12 g Knoblauch, gehackt  
750 g Kirschtomaten, halbiert  
450 ml Wasser  
18 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH**  
1,2 kg Pasta Paccheri, gekocht

## Zubereitung

Venusmuscheln in Salzwasser legen, um Sandrückstände zu lösen. Knoblauch, Lorbeerblätter und Venusmuscheln ca. 5–6 Minuten zugedeckt erhitzen bis sich die Muscheln öffnen. Einen großen Teil der Muscheln auslösen und den Rest zur Dekoration des Tellers in der Schale lassen.

Fischfilet in Streifen schneiden. Lorbeerblätter und Knoblauch anschwitzen, Fischfiletstreifen, Kirschtomaten, Wasser und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH** dazugeben. Etwas einkochen und Muscheln zugeben.

Pasta Paccheri zu den Kirschtomaten geben und so lange erhitzen bis sie sich mit der Sauce verbunden haben.

## Empfehlung

Um die Sauce cremiger zu machen, kann der Fisch vorher nach Belieben in Reismehl gewendet werden.

Die Pasta auf dem Teller mit etwas Burrata anrichten und mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.

Durch etwas frischen Peperoncino bekommt die Pasta einen zusätzlichen Touch.



LEONARDO BRUNETTI

AGRIHOTEL ELISABETTA

»In dieser Küche wird gekocht, gekleckert, getrunken,  
gelacht, gekrümelt, getanzt, gefeiert, gegessen  
& Danke gesagt! Aber nicht immer.«



# LAKSA / GEMÜSE / KORIANDER

## Zutaten für 10 Personen

- 250 g Karotten, gewürfelt
- 350 g Staudensellerie, gewürfelt
- 250 g Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g Ingwer, gehackt
- 8 g Knoblauch, gehackt
- 100 g Zitronengras, fein gehackt
- 150 g Lauch, in feinen Streifen
- 12 g Madras Curry
- 250 ml Reiswein
- 120 ml Noilly Prat
- 120 ml Pernod
- 2,5 l Wasser
- 60 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT NORWEGISCHER TIEFSEEHUMMER**
- 40 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA**
- 1,25 l Kokosmilch
- 125 ml Limonensaft
- 5 g Currypaste, rot
- 2 g Gewürzmischung, chinesisch
- 5 g Salz
- 2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 75 g Zitronengras, fein gehackt
- 25 g Chili, fein gehackt
- 25 g Zwiebeln, rot, gewürfelt
- 15 g Knoblauch, gehackt
- 25 g Ingwer, in Scheiben
- 25 g Koriander, frisch, gehackt
- 150 ml Zitronensaft
- 50 ml Reiswein
- 75 g Pflaumenmus
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 75 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 500 g Mie Nudeln, gegart
- 10 kg Hummer, gekocht, ausgelöst
- 5 kg Königskrabbe, gekocht, ausgelöst
- 1 kg Langostinos, ohne Darm, ausgelöst
- 3 g Salz
- 2 g Pfeffer, weiß, gemahlen

## Zubereitung

### Laksa-Suppe

Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras und Lauch anschwitzen. Mit Madras Curry bestäuben, kurz rösten und dann mit Reiswein ablöschen. Noilly Prat und Pernod zugeben und aufkochen. Mit Wasser auffüllen. **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT NORWEGISCHER TIEFSEEHUMMER** und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA** zugeben und leicht köchelnd ziehen lassen. Fond passieren und zusammen mit der Kokosmilch und dem Limettensaft aufkochen. Mit Currypaste, chinesischer Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Laksa-Paste

Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Zitronensaft, Reiswein, Pflaumenmus, Aprikosenkonfitüre und **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** fein mixen. Die Mie Nudeln in etwas Laksa-Suppe heiß ziehen lassen. Hummerscheren und Königskrabbe in Stücke schneiden und erwärmen.

Langostinos erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Empfehlung

Mit gerösteten Nüssen und Koriander garnieren.



STEFAN WILKE \*

GOURMET-RESTAURANT LAKESIDE IM THE FONTENAY

»Der Fromme lebt gesünder, aber schöner lebt der Sünder.«



# SEETEUFEL / ZITRONENKRUSTE / MUSCHELN

## Zutaten für 10 Personen

- 20 g Schalotten, gewürfelt
- 100 g Butter
- 6 g Thymian, frisch, gehackt
- 360 g Semmelbrösel
- 10 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 10 g **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 20 g Petersilie, frisch, gehackt
- 1,2 kg Seeteufelschwanz, ohne Haut
- 10 g Salz
- 200 ml Olivenöl
- 1 kg Miesmuscheln, roh, geputzt
- 160 g Zwiebeln, in dünnen Streifen
- 2 g Safran, gemahlen
- 40 g Tomaten, geschält, gewürfelt
- 60 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH**
- 2 l Wasser
- 4 g Salz
- 2 g Pfeffer, gemahlen

## Zubereitung

### Kruste für den Seeteufel

Schalotten in Butter andünsten. Thymian und Semmelbrösel hinzugeben und goldgelb bräunen. Masse mit **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** und **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE** abschmecken und mit Petersilie vermengen.

### Seeteufel

Seeteufelschwanz salzen und mit Olivenöl bestreichen. Kruste locker auf den Fisch geben und bei 160 °C Umluft 25 Minuten im Kombidämpfer garen. Kurz abbräunen.

### Muschelfond

Miesmuscheln bei hoher Temperatur 5 Minuten erhitzen, bis sich die Schale öffnet. Muscheln beiseitestellen. Zwiebeln mit Safran für 5 Minuten dünsten. Tomaten dazugeben. Mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH** und Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Minuten leicht köcheln lassen.

## Empfehlung

Zum Anrichten Fisch auf den Teller legen, Muscheln kurz im Fond heiß ziehen lassen. Fond angießen. Wahlweise mit Karotten- und Lauchjulienne verfeinern.



**CHRISTIAN GRAINER** \*

CHRISTIANS RESTAURANT IM GASTHAUS GRAINER

*»Wer sagt es sei Ihm gleich, wann und wo er was esse, verdient er unser tiefstes Mitleid, denn er weiß mit den schönsten Gaben Gottes nichts anzufangen.«*

ALFRED WALTERSPIEL



# ZANDER / GEMÜSE / NUDELN

## Zutaten für 10 Personen

- 400 g Baguette, vom Vortag
- 400 ml Karottensaft
- 20 ml Traubenkernöl
- 1 kg Zanderfilets, mit Haut
- 30 g Salz
- 20 g Zucker
- 1,6 l Wasser
- 10 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 4 g Thymian, frisch, gehackt
- 50 ml Traubenkernöl
- 60 g Schalotten, gewürfelt
- 50 g Karotten, gewürfelt
- 40 g Lauch, gewürfelt
- 20 g Sellerie, gewürfelt
- 10 g **CHEF SIGNATURE WEISSWEINREDUKTION**
- 40 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH**
- 1 l Wasser
- 80 g **CHEF VELOUTÉ / WEIßE GRUNDSAUCHE**
- 100 ml Sahne
- 10 g Kerbel, frisch, fein gehackt
- 50 g Dörrfleisch, gewürfelt
- 50 g Schalotten, gewürfelt
- 600 g Erbsen, grün
- 2 g Muskatnuss, gemahlen
- 2 g Salz
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 400 g Flusskrebsschwänze, ausgelöst, gegart
- 100 g Kopfsalatherzen, in Streifen
- 4 g Petersilie, frisch, fein gehackt
- 50 g Sauerampfer, frisch
- 10 ml Zitronensaft
- 100 ml Traubenkernöl
- 1 kg Bandnudeln, gekocht
- 5 g Salz
- 100 g Mehl

## Zubereitung

Baguette in sehr dünne Tranchen schneiden. Karottensaft mit dem Traubenkernöl vermischen und Brotscheiben darin wenden. Im Dörrautomat bei 50 °C 10 Stunden trocknen lassen.

Die Gräten des Zanderfilets entfernen. Die Fischhaut einschneiden und mit Salz, Zucker und Wasser einbeizen. Den Zander aus der Beize nehmen und zusammen mit **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**, Thymian und Traubenkernöl vakuumieren und bei 45 °C im Sous-vide-Beutel für 30 Minuten im Wasserbad garen.

Schalotten- und Gemüsewürfel anschwitzen. Mit **CHEF SIGNATURE WEIßWEINREDUKTION**, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT FISCH** und Wasser ablöschen und mit **CHEF VELOUTÉ / WEIßE GRUNDSAUCHE** abbinden. 5 Minuten leicht köcheln lassen und mit Sahne und Kerbel verfeinern.

Dörrfleischwürfel und Schalotten anschwitzen. Erbsen zugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Flusskrebsschwänze, Kopfsalatstreifen und Petersilie unterheben.

Sauerampfer, Zitronensaft und Traubenkernöl fein pürieren.

Bandnudeln erwärmen und mit Salz würzen.

Zander mehlieren und goldgelb braten.

## Empfehlung

Mit Brotchip und Kerbel garnieren.



AXEL KAPPENBERGER

CULINARY ADVISOR

»Wir leben nicht, um zu essen, wir essen, um zu leben.«

SOKRATES



# SPAGHETTI / SCAMPI / CONFIERTE TOMATE

## Zutaten für 10 Personen

- 2 kg Kirschtomaten
- 2 g Rosmarin, frisch, gehackt
- 2 g Basilikum, frisch, in feinen Streifen
- 25 g Honig
- 5 g Fleur de Sel
- 2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 2 kg Scampi
- 50 ml Olivenöl
- 15 g Knoblauch, gehackt
- 100 g Schalotten, gewürfelt
- 5 g Fleur de Sel
- 12 g Sambal Oelek
- 250 ml **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER**
- 250 ml Weißwein
- 75 g Petersilie, frisch, gehackt
- 1 kg Spaghetti, gekocht

## Zubereitung

Kirschtomaten, Rosmarin und Basilikum erhitzen, mit Honig, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Anschließend im Kombidämpfer bei 140 °C Heißluft, 10–15 Minuten garen.

Scampi aus der Schale brechen, vom Darm befreien und der Länge nach halbieren. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Schalotten darin anbraten. Scampi zugeben und mit Fleur de Sel bestreuen. Sambal Oelek zugeben, alles mit **CHEF SIGNATURE FOND KRUSTENTIER** und Weißwein ablöschen und danach Petersilie unterheben.

Spaghetti in die Sauce geben und erhitzen. Bei Bedarf nochmals mit Salz abschmecken.

## Empfehlung

Die Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit frischem Parmesan bestreuen, mit den Ofentomaten und einigen Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.



SEBASTIAN PRÜßMANN

RESTAURANT SANSIBAR

»Manchmal ist weniger mehr!«



# KANINCHEN / BLUMENKOHL / PFIFFERLINGE

## Zutaten für 10 Personen

- 2 kg Kaninchenkeule, ausgelöst
- 4 g Salz
- 4 g Pfeffer
- 10 g Rosmarinzwige
- 200 ml Olivenöl
- 3 g Kakaopulver
- 700 g Blumenkohl, in Röschen
- 200 g Pfifferlinge, geputzt
- 25 g Haselnüsse, geröstet
- 10 g Dinkelmehl, Typ 630
- 10 g Butter
- 15 g Parmesan, gerieben
- 500 g Blumenkohl, in Röschen
- 50 ml Sahne
- 200 ml Wasser
- 10 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 5 g Salz
- 3 g Muskatnuss, gerieben
- 2 g Kreuzkümmel, gemahlen
- 5 ml Limettensaft
- 5 g Schalotten, gewürfelt
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 10 g Honig
- 200 ml Rotwein
- 200 ml **CHEF SIGNATURE FOND KALB**
- 100 ml Portwein
- 10 g Lorbeerblätter
- 5 g Thymian, frisch, gehackt
- 10 g Zartbitterkuvertüre
- 5 g **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION**
- 30 g Butter, kalt

## Zubereitung

### Kaninchenkeule

Die Kaninchenkeule mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarinzwigen und Olivenöl vakuumieren. 50 Minuten bei 62 °C Sous-vide garen. Anschließend nachbraten und mit Kakaopulver bestäuben und glasieren.

### Gerösteter Blumenkohl

Blumenkohlröschen putzen und im Kombidämpfer bei 185 °C Heißluft ca. 8–10 Minuten goldgelb rösten. Pfifferlinge kurz sautieren.

### Haselnuss-Crumble

Haselnüsse hacken und mit Dinkelmehl, Butter und Parmesan zu einem Streuselteig verarbeiten. Im Kombidämpfer bei 180 °C Heißluft goldgelb backen.

### Blumenkohl-Püree

Blumenkohlröschen mit Sahne, Wasser und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** weich kochen. Mit Salz, Muskat, Kreuzkümmel und Limettensaft würzen, anschließend fein pürieren.

### Rotwein-Kakaosauce

Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Honig, Rotwein, **CHEF SIGNATURE FOND KALB**, Portwein, Lorbeerblätter, sowie Thymian dazugeben. Reduzieren, passieren und mit Zartbitterkuvertüre und **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION** abschmecken. Mit Butter aufmontieren.



ANDREAS GERLACH \*

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

»Widme dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.«

DALAI LAMA



# ENTE / GEMÜSE / PILZE

## Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Entenbrüste
- 5 g Fleur de Sel
- 4 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 120 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 3 g Agar-Agar
- 120 g Pfirsichmark
- 500 g Avocados, püriert
- 120 g Blattspinat, blanchiert
- 20 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 2 g Salz
- 10 g Honig
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 500 g Kartoffeln, geschält, gegart, gepresst
- 1 g Safran, gemahlen
- 50 ml Nussbutter
- 2 g Salz
- 300 g Gelbe Bete, in feinen Scheiben
- 20 ml Limettensaft
- 30 ml Olivenöl
- 300 g Pfirsiche, in Spalten
- 250 g Buchenpilze
- 400 g Zuckerschoten
- 10 g Zucker
- 3 g Salz
- 1 g Cayennepfeffer

## Zubereitung

### Ente

Entenbrüste salzen und etwa 5 Minuten im Kombidämpfer bei 180 °C Heißluft anbraten und anschließend bei 70 °C 30 Minuten ruhen lassen.

### Pfirsich-Püree

**CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** und Apfelsaft mit Agar-Agar aufkochen, erkalten lassen. Im Anschluss mit dem Pfirsichmark fein pürieren.

### Avocado-Spinat-Creme

Avocados, blanchierten Spinat, **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**, Salz, Honig und Knoblauch zu einer homogenen Masse verarbeiten und kräftig abschmecken.

### Safran-Püree

Gepresste Kartoffeln mit Safran, Nussbutter und Salz zu einem Püree verarbeiten.

### Obst und Gemüse

Gelbe Bete mit Limettensaft und Olivenöl marinieren, in kleine Trichter formen und mit Pfirsich-Püree füllen. Pfirsiche, Buchenpilze und Zuckerschoten kurz anbraten. Mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

## Empfehlung

Entenbrust mit frischen Gewürztagetes, ausgebackenen Salbeiblättern, frischen Brombeeren, frischen Kumquats und Geflügeljus garnieren.



**MARIA GROß** \*

MARIA OSTZONE / BACHSTELZE

»Fantasie und Liebe sind die besten Gewürze.«



# REHRÜCKEN / SELLERIE / MORCHEL

## Zutaten für 10 Personen

- 100 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 5 g Salz
- 5 g Zucker
- 30 g Butter
- 300 g Sellerie, geschält, gewürfelt
- 400 g Sellerie, geschält
- 5 g Sternanis, gemahlen
- 5 g Salz
- 50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ**
- 1 kg Rehrückenfilets
- 100 ml Sahne
- 5 g Salz
- 100 g Trockenfrüchtemix, gewürfelt
- 200 g Eier
- 1 g Safran, gemahlen
- 250 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 5 g Salz
- 5 g Spitzmorcheln, getrocknet
- 25 g Preiselbeeren
- 500 ml **CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE**
- 60 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE**
- 10 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT WILD**
- 20 g Profibinder
- 300 g Spargel, grün
- 10 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA**

## Zubereitung

**CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** mit Salz, Zucker, Butter und Sellerie vakuumieren. Im vorgeheizten Kombidämpfer 60 Minuten bei 100 °C Wasserdampf garen. Sellerie fein pürieren.

Sellerie in ca. 2 cm lange, gleichmäßige Rechtecke schneiden. Mit Sternanis, Salz und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ** marinieren, im Kombidämpfer bei 140 °C Kombidampf 10 Minuten garen. Sellerie mit einem Bunsenbrenner abflammen.

Rehrückenfilets parieren und in gleich große Stücke à 80 g schneiden. Abschnitte, Sahne und Salz zu einer Farce verarbeiten. Trockenfrüchte unter die Farce heben.

Aus Eiern, Safran, Mehl, Wasser und Salz Pfannkuchen backen und auskühlen lassen. Farce auf die Pfannkuchen streichen, Rehrücken daraufgeben und mit Frischhalte- und Alufolie einrollen. Im Kombidämpfer bei 68 °C Heißluft auf 53 °C Kerntemperatur garen. Frischhalte- und Alufolie entfernen und anbraten.

Spitzmorcheln einweichen und gründlich waschen. Preiselbeeren mit **CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE**, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE** und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT WILD** auf die Hälfte reduzieren. Die Morcheln zugeben und anschließend mit Profibinder abbinden.

Spargel zu 2/3 schälen und mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA** marinieren. Im Vakuumbbeutel auf 80 °C Wasserdampf 8 Minuten garen.



**JANKO HILLIGES**

CHEF2CHEF MANAGER

»Geschmack und Qualität haben oberste Priorität,  
kochen muss Spaß machen!«



# REHRÜCKEN / TOPINAMBUR / MAGNOLIE

## Zutaten für 10 Personen

- 600 g Topinambur, gekocht, gepresst
- 120 ml Sahne
- 30 g Butter
- 4 g Blattgelatine
- 2 g Agar-Agar
- 4 g Lota
- 100 g Zucker, Muscovado
- 100 ml Balsamico, weiß
- 200 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 1 g Pfeffer, weiß, gemahlen
- 2 g Sternanis, gemahlen
- 2 g Gewürznelken, gemahlen
- 14 g Blattgelatine
- 4 g Agar-Agar
- 5 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 4 ml Limettensaft
- 2 g Zucker
- 200 g Topinambur
- 100 ml Nussbutter
- 50 g Topinambur
- 150 ml Wasser
- 100 g Puderzucker
- 10 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 100 g Magnolienblätter
- 5 g Agar-Agar
- 1,2 kg Rehrückenfilets, pariert
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 10 g Fleur de Sel

## Zubereitung

Topinambur, Sahne und Butter pürieren und erhitzen. Die Hälfte des Pürees entnehmen. Blattgelatine einweichen, ausdrücken und zusammen mit Agar-Agar und Lota einrühren. 2 Minuten bei geringer Hitze kochen. Masse in Halbkugelformen füllen und kühlen.

Muscovadozucker mit Balsamico und Apfelsaft erhitzen. Mit Pfeffer, Sternanis und Gewürznelken würzen. Blattgelatine einweichen, ausdrücken und mit Agar-Agar in die heiße Flüssigkeit rühren. Kugeln stürzen und mit abgekühltem Muscovado-Sud überziehen.

Die entnommene Hälfte der Topinambur-Creme mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**, Limettensaft und Zucker abschmecken und warm stellen.

Topinambur schälen und in 1 cm breite Stücke schneiden. In 75 °C heißer Nussbutter 30 Minuten confieren.

Topinambur in feine Chips hobeln und in heißem Fett knusprig frittieren. Die Hälfte der Chips crumbeln, die andere Hälfte als Chips zur Garnitur verwenden.

4 Wochen zuvor Wasser mit Puderzucker und **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** aufkochen. Abkühlen und Magnolienblätter darin einlegen. Nach 4 Wochen Magnolienblätter mit dem Sirup fein pürieren und mit Agar-Agar binden.

Rehrückenfilet vakuumieren, mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen und bei 65 °C 8 Minuten Sous-vide garen. Entnehmen, ruhen lassen und auf dem Grill beidseitig braten.

## Empfehlung

Mit Petersilienschwämmchen und Blüten garnieren.



**VALENTIN ROTTNER** \*

GOURMET-RESTAURANT WAIDWERK IM ROMANTIK HOTEL GASTHAUS ROTTNER

*»Derjenige, der sich in seiner Leidenschaft verliert, hat weniger verloren als derjenige, der seine Leidenschaft verliert.«*

AUGUSTINUS



# LAMMRÜCKEN / CHORIZO / FERMENTIERTE PFEFFERJUS

## Zutaten für 10 Personen

- 2 kg Lammkarree, mit Knochen, pariert
- 5 g Salz
- 1 g Pfeffer
- 50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT LAMM**
- 300 g Lammfleisch
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 20 g Tomatenmark
- 250 ml Wasser
- 750 ml **CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE**
- 25 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT LAMM**
- 5 g **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 10 g **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION**
- 10 g **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**
- 100 g Weißbrot, entrindet, gewürfelt
- 25 g Petersilie, frisch, gehackt
- 50 g Schalotten, gewürfelt
- 500 g Paprika, rot, gegrillt
- 10 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 10 g Zucker
- 1 g Pfeffer, gemahlen
- 150 ml Sahne
- 2 g Kurkuma
- 2 g Ras el-Hanout
- 250 g Couscous
- 15 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 500 ml Wasser
- 50 g Oliven, gewürfelt
- 5 g Petersilie, frisch, gehackt
- 150 g Paprika, gelb, gewürfelt
- 50 g Schalotten, gewürfelt
- 100 g Chorizo, gewürfelt
- 3 g **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 2 g Salz
- 2 g Pfeffer, gemahlen
- 2 g Petersilie, frisch, gehackt

## Zubereitung

Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Danach mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT LAMM** marinieren.

Lammfleisch anbraten, Zwiebeln und Tomatenmark zugeben. Mit Wasser und **CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE** ablöschen. **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT LAMM** sowie **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE** und **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION** hinzufügen. 90 Minuten bei geringer Hitze kochen. Dann durch ein feines Haarsieb passieren, um die Hälfte reduzieren lassen und mit **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE** verfeinern.

Weißbrot mit Petersilie fein mixen. Lammkarree bei 90 °C Hitze im vorgeheizten Kombidämpfer auf 58 °C Kerntemperatur garen. Nach dem Garen mit der Weißbrot-Petersilien-Mischung ummanteln und bräunen.

Schalotten und Paprika anschwitzen. Mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**, Zucker und Pfeffer würzen. Sahne hinzufügen und bei geringer Hitze garen. Fein pürieren.

Kurkuma und Ras el-Hanout anschwitzen. Couscous hinzufügen und umrühren. Mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** und Wasser auffüllen und gar ziehen. Olivenwürfel unterheben und mit Petersilie abschmecken.

Schalotten mit Chorizo anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE** und frischer Petersilie verfeinern.

## Empfehlung

Mit Oliventapenade und dehydrierten Schalotten garnieren.



**DIRK BOCK**

CULINARY ADVISOR

»Ein Tag ohne Lächeln ist ein verlorener Tag.«

CHARLIE CHAPLIN



# DUROC SCHWEIN / CHICORÉE / KOHLRABI

## Zutaten für 10 Personen

- 800 g Schweinebacken, pariert
- 5 g Salz
- 3 g Pfeffer, gemahlen
- 150 g Schalotten, gewürfelt
- 150 g Knollensellerie, gewürfelt
- 150 g Karotten, gewürfelt
- 12 g Knoblauch, gehackt
- 5 g Zucker
- 25 g Tomatenmark
- 5 g Thymianzweige
- 5 g Rosmarinzweige
- 250 ml Wasser
- 500 ml **CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE**
- 30 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB**
- 15 g **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION**
- 12 g Profibinder
- 18 g Lakritze
- 800 g Schweinerücken
- 4 g Salz
- 2 g Pfeffer, gemahlen
- 250 ml **CHEF SIGNATURE FOND GEFLÜGEL**
- 250 ml Orangensaft
- 25 g Orangenzesten, unbehandelt
- 6 g Fenchelsaat
- 750 g Chicorée, halbiert, ohne Strunk
- 100 g Schalotten, geschält, gewürfelt
- 12,5 g Zucker
- 800 g Kohlrabi, gewürfelt
- 250 ml Wasser
- 25 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 350 ml Sahne
- 1 g Muskatnuss, gemahlen
- 1 g Pfeffer, weiß, gemahlen

## Zubereitung

Schweinebacken mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Schalotten, Knollensellerie, Karotten, Knoblauch, Zucker und Tomatenmark im Kombidämpfer bei 180 °C 10 Minuten scharf anbraten. Thymian und Rosmarin zugeben und mit Wasser, **CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE** und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB** ablöschen. **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION** zugeben. Fleisch hineingeben und 90 Minuten weiter bei 110 °C im Kombidämpfer garen. Fleisch entnehmen und Sauce passieren. Mit Profibinder binden und mit Lakritze verfeinern.

Schweinebraten mit Salz und Pfeffer würzen und im Kombidämpfer bei 90 °C Heißluft und 62 °C Kerntemperatur garen.

**CHEF SIGNATURE FOND GEFLÜGEL** mit Orangensaft erhitzen, Orangenzesten und Fenchelsaat dazugeben und aufkochen. Mit dem Chicorée in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 75 °C Wasserdampf 20 Minuten garen. Den gegarten Chicorée in längliche Streifen schneiden und aufrollen.

Schalotten anschwitzen, Zucker und Kohlrabiwürfel zugeben und leicht karamellisieren. Mit Wasser, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** und Sahne aufgießen und garen. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und fein pürieren.

## Empfehlung

Mit dehydriertem Kohlrabiblatt und gepopptem Amarant garnieren.



CARSTEN ESSER

HEAD OF CULINARY ADVISORS

»Ich hasse manchmal die Wirklichkeit, aber es ist der einzige Ort,  
an dem man ein gutes Steak bekommt.«

WOODY ALLEN



# SCHWEINEBAUCH / SPARGEL / FERMENTIERTER PFEFFER

## Zutaten für 10 Personen

- 400 g Schweinekamm
- 20 g Kümmel, gemahlen
- 2 g Isot
- 15 g **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**
- 15 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB**
- 10 g Thymian, getrocknet
- 10 g Salbei, getrocknet
- 3 g Knoblauch, gehackt
- 2 g Fleur de Sel
- 2 g Salz
- 400 g Schweinebauch
- 100 ml Sojasauce
- 30 g **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION**
- 15 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 10 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA**
- 30 g Minze, frisch, Blätter
- 30 g Rosmarin, getrocknet
- 30 g Petersilie, frisch, gehackt

## Zubereitung

Schweinekamm mit Kümmel, Isot, **CHEF SIGNATURE FERMENTIERTE PFEFFERPASTE**, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB**, Thymian, Salbei, Knoblauch und Fleur de Sel einreiben und im Kombidämpfer bei 160 °C Heißluft 45 Minuten garen. Mit Bratensud vakuumieren und bei 70 °C 4 Stunden im Wasserbad garen. Das Fleisch mit Gabeln zerreißen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarte des Schweinebauchs einschneiden, dann mit der Marinade – bestehend aus Sojasauce, **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION**, **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT ASIA**, Minze, Rosmarin und Petersilie – einvakuumieren.

Den einvakuumierten Schweinebauch bei 80 °C 6 Stunden garen. Das Fleisch aus dem Vakuumbbeutel herausnehmen, den Fond aufheben, den Bauch bei 180 °C 20 Minuten im Kombidämpfer garen und anschließend unter dem Salamander karamellisieren.

Fond vom Schweinebauch und Schweinekamm passieren und zur gewünschten Konsistenz reduzieren.

## Empfehlung

Mit Gartenblüten und -kräutern garnieren.



**MATTHIAS MACK**

LANDHAUS HOHENLOHE

»Wer keinen Vogel hat, hat nur ein leeres Nest im Kopf.«



# LAMM INDISCH / LINSEN / STAUDENSELLERIE

## Zutaten für 10 Personen

- 1,2 kg Lammkarree
- 40 g Bumbu Besengek Paste
- 5 ml Limonenöl
- 15 g Ahornsirup
- 5 g Salz
- 5 g Butter
- 200 ml Portwein
- 10 ml Rotweinessig
- 20 ml Ketjap Manis
- 500 ml Lammfond
- 20 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT LAMM**
- 10 g Zitronenthymianzweige
- 4 g Kaffir Limettenblätter
- 5 g Xanthan
- 200 g Linsen, rot
- 50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 20 g Paprikapaste, scharf
- 10 g Tomatenmark
- 100 ml Kokosmilch
- 10 ml Limonenöl
- 5 g Salz
- 2 ml Orangenöl
- 250 g Beluga Linsen, roh
- 100 g Gemüse, gewürfelt (Lauch, Sellerie, Karotten)
- 25 g Anapurna Curry
- 1 g Kaffir Limettenblätter
- 500 ml Wasser
- 30 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 5 ml Sojasauce
- 250 g Staudensellerie
- 40 g Butter
- 5 g Salz

## Zubereitung

### Lammrücken

Das Lammkarree putzen, parieren und den Fettgürtel darauffassen. Bumbu Besengek Paste, Limonenöl und Ahornsirup zu einer Marinade verrühren und den Lammrücken auf der Unterseite großzügig damit einstreichen. Mit der Marinade in Klarsichtfolie fest eindrehen. An beiden Enden fest verknoten, sodass keine Luft in der Folie ist. Im Wasserbad bei 65 °C auf eine Kerntemperatur von 56 °C garen. Aus der Folie nehmen, auf der Fettseite anbraten, salzen und mit schäumender Butter übergießen.

### Lammjus

Aus Portwein, Rotweinessig und Ketjap Manis eine Reduktion kochen, bis sie kurz vor dem Karamellisieren ist. Mit Lammfond aufgießen und aufkochen. Bis zur gewünschten Dichte reduzieren und mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT LAMM** abschmecken. Zitronenthymian und Kaffir Limettenblätter hinzugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Mit Xanthan binden und fein passieren.

### Linse-Creme

Die Linsen mit kaltem Wasser bedecken und 8 Stunden quellen lassen. Die Restflüssigkeit abgießen und die Linsen andünsten. Mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** aufgießen. Paprikapaste und Tomatenmark dazugeben, aufkochen und mit Kokosmilch auffüllen. Linsen weich garen und mit Limonenöl verfeinern. Salzen und Orangenöl dazugeben. Die Linsen im Mixer zu einer Creme verarbeiten.

### Beluga Linsen

Beluga Linsen in kaltem Wasser und 8 Stunden quellen lassen. Restflüssigkeit abgießen. Linsen und Gemüse andünsten. Anapurna Curry und Kaffir Limettenblätter untermischen und mit anschwitzen. Wasser und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce abschmecken.

### Staudensellerie

Staudensellerie in 10 cm Stifte schneiden. Blanchieren und abschrecken. Die Fäden vorsichtig ziehen und an der Rückseite entlang ein Stück abschneiden, damit die Wölbung nach oben gerichtet ist. Den Staudensellerie in Butter sautieren. Salzen.



**HEIKO ANTONIEWICZ**

IMPULSGEBER / BUCHAUTOR / FERNSEHKOCH

»In meiner Welt geht es um ursprüngliche Formen des Kochens,  
aber auch um Tiefe und Vielfalt.«



# TATAR / ZUNGE / ERBSEN

## Zutaten für 10 Personen

- 500 g Kalbszunge, gepökelt, blanchiert
- 500 ml Wasser
- 20 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB**
- 320 g Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Freekeh
- 250 g Marsala
- 50 g **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 190 ml Wasser
- 10 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 15 ml Sake
- 15 ml Mirin
- 15 ml Sojasauce, hell
- 2 g Xanthan
- 400 g Roastbeef-Tatar
- 2 g Salz
- 5 ml Traubenkernöl
- 95 ml Wasser
- 5 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 30 ml Sake
- 15 g Gewürzmischung, chinesisches
- 10 ml Sojasauce, hell
- 2 g Zucker
- 2 g Xanthan
- 30 g Freekeh
- 100 g Erbsen, blanchiert, abgeschreckt
- 100 g Schalotten, gewürfelt
- 50 g Tamarinden-Paste
- 5 g Ahornsirup
- 50 ml Milch
- 50 g Joghurt, natur, glatt gerührt
- 50 g **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE**
- 20 g Ahornsirup
- 8 g Blattgelatine

## Zubereitung

### Kalbszunge

Kalbszunge in kaltem Wasser ansetzen, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB** zugeben und 2–3 Stunden ziehen lassen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen. Zungenfond für die Marinade aufbewahren. Kalbszunge in Eiswasser abkühlen und äußere Haut abziehen. Mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

### Freekeh-Basis

Zwiebeln und Freekeh anschwitzen, mit Marsala ablöschen und um die Hälfte reduzieren. **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE** einrühren und mit Zungenfond aufgießen. Aufkochen und etwa 1,5 Stunden köcheln lassen.

### Freekeh-Marinade

Wasser, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**, Sake, Mirin und Sojasauce vermischen. Xanthan einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen.

### Roastbeef-Tatar

Roastbeef-Tatar, Freekeh-Marinade, Salz und Traubenkernöl vermengen.

### Fond für Erbsen

Wasser, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**, Sake, Mirin, Sojasauce und Zucker vermischen. Xanthan einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Bei Bedarf salzen.

### Erbsen-Freekeh-Salat

Freekeh 12 Stunden in Wasser quellen lassen und in Wasser 15 Minuten bissfest kochen. Erbsen mit gekochtem Freekeh mischen und mit Fond für Erbsen marinieren. Bei Bedarf salzen.

### Tamarinden-Creme

Schalotten anschwitzen und mit Tamarindenpaste und Ahornsirup fein mixen. In Pacojet-Becher abfüllen und mehrfach pacossieren®.

### Schwarze Knoblauchperlen

Milch, Joghurt, **CHEF SIGNATURE SCHWARZE KNOBLAUCHPASTE** und Ahornsirup verrühren. Einen Teil erwärmen, eingeweichte Gelatine darin lösen, zur restlichen Masse geben und in flüssigen Stickstoff tropfen lassen.



**CHRISTOPH KUNZ** \*\*

FERNSEHKOCH, DALLMAYR GOURMET-RESTAURANT ALOIS

»Ein bisschen weniger Ich, ein bisschen mehr Wir!  
Wir sollten die gemeinsame Zeit genießen. Vor allem beim Essen!«



# ALLGÄUER RIND / OCHSENBACKE /MAIS

## Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Roastbeef, pariert
- 100 g Butter
- 8 g Knoblauchzehen
- 8 g Rosmarinzwige
- 8 g Thymianzwige
- 1 g Lorbeerblätter
- 1,25 kg Rinderbacken
- 250 g Zwiebeln, gewürfelt
- 120 g Karotten, gewürfelt
- 120 g Staudensellerie, gewürfelt
- 8 g Knoblauchzehen
- 13 g Tomatenmark
- 1 g Lorbeerblätter
- 10 g Pfefferkörner, schwarz
- 2 g Wacholderbeeren
- 625 ml **CHEF SIGNATURE FOND KALB**
- 50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE**
- 25 g **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION**
- 250 g Butter, gewürfelt
- 750 g Bohnen, gemischt  
(grüne Bohnen, Wachsbohnen, weiße Bohnen)
- 7,5 l Wasser
- 250 g Schalotten, gewürfelt
- 250 g Pancetta, (italienischer Speck), gewürfelt
- 5 g Bohnenkraut
- 125 g Butter
- 1 kg Maiskolben
- 7,5 l Wasser
- 25 g Zucker
- 12 g Salz
- 375 g Riebelmais
- 75 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 200 g Eigelb
- 200 ml Wasser
- 50 ml Sushi-Essig
- 5 g Garam Masala
- 100 g Butter
- 1 g Xanthan
- 1 kg Heumilchjoghurt

## Zubereitung

### Fleisch

Roastbeef scharf anbraten. Im Kombidämpfer bei 110 °C Heißluft 10–12 Minuten garen, anschließend 10 Minuten ruhen lassen. In Butter mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblättern braten, dann aufschneiden.

Die Rinderbacken, nicht eingeschnitten, kurz von allen Seiten anbraten und zur Seite legen. Im Bratensatz Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie und Knoblauchzehen anrösten. Tomatenmark, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben und anschwitzen. Mit **CHEF SIGNATURE FOND KALB** ablöschen.

Die Rinderbacken in den Sud einlegen, mit einem Deckel verschließen und im Kombidämpfer bei 140 °C 2–2,5 Stunden schmoren.

Rinderbacken rausnehmen und die Sauce passieren. Mit **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE** und **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION** verfeinern, mit Butter montieren.

### Gemüse

Bohnen im Wasser bissfest kochen, den Bohnensud aufheben. Schalotten, Pancetta und Bohnenkraut zu einem sämigen Cassoulet verkochen und mit Butter verfeinern. Maiskolben in gezuckertem Salzwasser bissfest garen. Nach dem Auskühlen aus den Kornreihen akkurate Felder ausschneiden und diese gut bräunen. Riebelmais in Wasser und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** kochen. Den Riebelmais auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten 5 cm Kreise ausstechen und leicht anbraten.

### Joghurt-Hollandaise

Eigelb mit Wasser und Sushi-Essig und Garam Masala über Wasserdampf zu einem festen Schaum aufschlagen. Butter erhitzen und mit Xanthan unter den Schaum ziehen. Joghurt einrühren, abschmecken, in einen Sahne-Siphon füllen und bis zum Gebrauch leicht warm stellen.



**KAI SCHNELLER** \*

GOURMET-RESTAURANT SILBERDISTEL IM HOTEL SONNENALP RESORT

»Ein Leben ohne Butter ist möglich, aber sinnlos.«

FREI NACH LORiot



# ALBBÜFFEL / URKORN / RÜBE

## Zutaten für 10 Personen

- 1,25 kg Büffelsteak, pariert
- 750 ml CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE
- 150 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE
- 25 g CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION
- 400 ml Wasser
- 40 g Profibinder
- 700 g Pastinaken, geschält, gegart, gewürfelt
- 20 g Schalotten, gewürfelt
- 50 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE
- 60 g Butter
- 2 g Pfeffer, weiß, gemahlen
- 20 g Schalotten, geschält, gewürfelt
- 400 g Rote Bete, geschält, gewürfelt
- 150 g Graupen
- 50 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE
- 500 ml Wasser
- 120 g Buchweizen, roh
- 120 g Grünkern, roh
- 400 ml Wasser
- 40 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE

## Zubereitung

Büffelsteak portionieren, anbraten, medium garen und im Hold-o-mat ruhen lassen. CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE, CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE, CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION und Wasser aufkochen und mit Profibinder abbinden.

Pastinaken, Schalotten, CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE, Butter und Pfeffer vakuumieren, bei Dampf garen und anschließend pürieren.

Schalotten, Rote Bete und Graupen anschwitzen. Mit CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE und Wasser auffüllen und garen. Buchweizen und Grünkern jeweils in Wasser und CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE weich kochen und abtropfen.

In der Pfanne alles kross anbraten.

## Empfehlung

Mit Gemüse der Saison anrichten.



ROBERT SPITTEL

PANORAMA RESTAURANT IM FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN

»Heimat ist nicht der Geburtsort,  
Heimat ist wo man genießen kann.«



# ROASTBEEF / LANGUSTE / MAIS

## Zutaten für 10 Personen

- 1,5 kg Dry Aged Roastbeef
- 4 g Fleur de Sel
- 2 g Pfeffer, schwarz, gestoßen
- 160 g Butter
- 1 kg Mais, TK, aufgetaut
- 160 g Zwiebeln, weiß, gewürfelt
- 2 g Salz
- 350 g Baby-Maiskolben
- 4 g Salz
- 2 g Kurkuma, gemahlen
- 400 g Mehl
- 50 g Maisstärke
- 15 g Salz
- 15 g Knoblauchpulver
- 3 g Pfeffer, weiß, gemahlen
- 350 ml Buttermilch
- 300 ml Milch
- 1,5 kg Langustenschwanz, roh
- 60 ml Weißweinessig
- 15 g Senf
- 350 g Mayonnaise
- 50 g Honig
- 80 g Zucker
- 80 ml Wasser
- 80 ml Sojasauce
- 800 ml Wasser
- 50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB**
- 50 g **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**
- 1 g Piment d'Espelette
- 10 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**
- 125 ml Gin
- 125 ml Portwein
- 350 ml Weißwein, trocken
- 100 g Butter, kalt

## Zubereitung

Dry Aged Roastbeef portionieren, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Anbraten und bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C arrosieren.

### Mais-Püree

Butter in einer Sauteuse schmelzen, Mais und Zwiebeln anschwitzen. Mit Salz würzen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

### Baby-Maiskolben

Maiskolben mit Salz und Kurkuma würzen, danach garen.

### Gewürzmehl

Mehl, Maisstärke, Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer zu einem Gewürzmehl vermengen.

### Buttermilch-Mix

Buttermilch und Milch vermengen.

### Langusten

Languste längs halbieren, Fleisch von den Schalen lösen und mittels eines Holzspießes den Langustenschwanz begradigen. Langustenschwanz erst in Gewürzmehl, dann in Buttermilch-Mix und wieder in Gewürzmehl wenden und frittieren.

### Honey-Mustard-Sauce

Weißweinessig, Senf, Mayonnaise und Honig verrühren.

### Sauce Dugléré

Zucker und Wasser karamellisieren und Sojasauce zugeben. Wasser, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB**, **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE**, Piment d'Espelette und **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** dazugeben und aufkochen lassen. Gin und Wein reduzieren, zur Sauce geben und mit Butter montieren. Erneut aufmixen.



**HOLGER STRÜTT**

EUROPA-PARK RUST

»Good meat is not cheap and cheap meat is not good.«



# ZWEIERLEI RIND / KNOLLESELLERIE / PFIFFERLINGE

## Zutaten für 10 Personen

5 kg Kalbsknochen, roh  
100 g Salz  
200 g Zucker  
900 g Zwiebeln, Stücke  
650 g Karotten, grobe Stücke  
500 g Knollensellerie, grobe Stücke  
4 g Tomatenmark  
2,5 l Rotwein  
8 l **CHEF SIGNATURE FOND KALB**  
25 g Pfefferkörner, weiß  
25 g Pfefferkörner, schwarz  
8 g Lorbeerblätter  
250 g Lauch, grobe Stücke  
200 g Petersilie, frisch  
1,75 l Madeirawein  
100 g Maisstärke  
2,5 kg Hohenloher Ochsenschwanz  
500 g Blattspinat, blanchiert  
250 g Maccaroni, gekocht  
500 g Geflügelfarce  
350 ml Sahne  
1,25 l Champagner-Essig  
1,25 l Apfelessig  
2,5 l Wasser  
100 g Estragon, frisch  
100 g Kerbel, frisch  
300 g Knollensellerie, dünne Scheiben  
500 g Knollensellerie  
100 g Fleur de Sel  
100 g Knollensellerie, gewürfelt  
125 ml **CHEF SIGNATURE FOND GEFLÜGEL**  
800 g Hohenloher Rinderrücken, pariert, portioniert  
6 g Fleur de Sel  
500 g Pfifferlinge, geputzt  
100 g Butter  
1 g Knoblauchzehe  
5 g Fleur de Sel

## Zubereitung

### Kalbsjus (Madeirajus)

Kalbsknochen im Kombidämpfer bei 160 °C Heißluft rösten. Zwiebeln mit Zucker und Salz würzen, mit Karotten und Sellerie anschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. **CHEF SIGNATURE FOND KALB**, Gewürze, Lauch und Petersilie zugeben und köcheln lassen, nach 1,5 Stunden passieren und um die Hälfte reduzieren. Anschließend Madeira zugeben und mit angerührter Speisestärke abbinden.

### Ochsenschwanz im Maccaronikleid

Ochsenschwanz bei 160 °C Heißluft im Kombidämpfer anrösten, mit Kalbssauce ablöschen und 1,5 Stunden schmoren. Fleisch vom Knochen lösen, sofort einrollen und einfrieren.

Klarsichtfolie auf die Alufolie legen. Maccaroni nebeneinander in einer Reihe darauflegen. Die Maccaroni dünn mit Farce bestreichen. Darauf die blanchierten Blattspinatblätter legen, damit die Maccaroni vollständig abgedeckt sind. Dies wieder dünn mit Farce bestreichen. Das Ochsenschwanzfleisch aufsetzen, zusammenklappen und fest einrollen. Im Kombidämpfer bei 84 °C im Wasserdampf 8 Minuten garen.

### Knollensellerie süß-sauer

Sahne, Champagner-, Apfelessig, Wasser, Estragon, Kerbel und Knollensellerie aufkochen und ziehen lassen.

### Knollensellerie-Püree

Knollensellerie mit Fleur de Sel zu Püree verarbeiten.

### Knollensellerie-Röllchen

Knollensellerscheiben in **CHEF SIGNATURE FOND GEFLÜGEL** gar ziehen, abflämmen und aufrollen.

### Rindersteaks

Rindersteaks anbraten, im Kombidämpfer bei 160 °C Heißluft garen. Ruhen lassen und vor dem Anrichten noch einmal nachbraten.

Pfifferlinge in Butter und Knoblauch anschwitzen und mit Fleur de Sel würzen.



**BORIS ROMMEL** \*\*

STERNEKOCH

»Erfolg ist nicht danach zu beurteilen, was ein Mensch im Leben erreicht, sondern nach den Hindernissen, die er auf dem Weg zum Erfolg überwunden hat.«

BOOKER T. WASHINGTON



# ROSTBRATEN-ZWIEBEL<sup>3</sup> / OCHSENSCHWANZ / TOPINAMBUR

## Zutaten für 10 Personen

- 1,2 kg Bio-Kalbsrücken, pariert
- 5 g Salz
- 3 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 300 ml CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE
- 40 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB
- 20 g CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION
- 60 ml CHEF SIGNATURE FOND KALB
- 30 ml Portwein
- 20 g Mehl
- 5 g Paprikapulver, rosenscharf
- 20 g Zwiebeln, Ringe
- 40 g Zwiebeln, gewürfelt
- 10 g Knoblauch, gehackt
- 200 ml CHEF SIGNATURE FOND KALB
- 300 ml Sahne
- 150 g Butter
- 5 g Salz
- 3 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 600 ml Wasser
- 300 ml Essig
- 5 g Zucker
- 5 g Salz
- 2 g Lorbeerblätter
- 3 g Pimentkörner
- 1 g Pfefferkörner, schwarz
- 15 g Senfsaat
- 120 g Zwiebeln, rot, Ringe
- 300 g Topinambur, roh
- 50 ml Butter, geklärt
- 3 g Kerbel, frisch, fein gehackt
- 1 g Salz
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 300 g Ochsenchwanz, gegart, gewürfelt
- 50 g Gemüsewürfel, gegart (Lauch, Sellerie, Karotten)
- 5 g Kräuter, gehackt (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon)
- 100 g Kalbsfarce
- 5 ml Madeirawein
- 200 g Nudelteig

## Zubereitung

### Rostbraten vom Bio-Kalb

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten scharf anbraten. Auf 56 °C Kerntemperatur garen.

### Portweinsauce

CHEF SIGNATURE FOND DEMI GLACE, CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT KALB, CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION und CHEF SIGNATURE FOND KALB kochen. Mit Portwein verfeinern.

### Röstzwiebel

Mehl und Paprikapulver mischen, Zwiebelringe darin wälzen und frittieren.

### Zwiebel-Püree

Die Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. CHEF SIGNATURE FOND KALB zugeben, aufkochen und pürieren. Sahne zufügen und auf die Hälfte reduzieren. Mit kalter Butter montieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Gepickelte rote Zwiebeln

Wasser mit Essig, Zucker, Salz, Lorbeerblättern, Pimentkörnern, Pfefferkörnern und Senfsaat aufkochen. Rote Zwiebelringe dem Essigwasser zugeben. 5–8 Minuten köcheln und mit dem Sud zum Durchziehen über Nacht kalt stellen.

### Topinambur

Topinamburknollen in schmale Spalten schneiden, in geklärter Butter goldbraun braten. Den Kerbel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Ochsenchwanz-Maultaschen

Ochsenchwanz-, Gemüsewürfel und Kräuter zur Farce geben. Mit Salz, Pfeffer und Madeirawein abschmecken. Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel geben und kühl stellen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen. Die Ochsenchwanzmasse auf den Nudelteig als Strang aufspritzen und zu Maultaschen verarbeiten und kochen.

## Empfehlung

Geschabte Spätzle mit gehackten Kräutern als Beilage servieren.



MARTIN SCHARFF \*

HEIDELBERGER SCHLOSS MIT GOURMET-RESTAURANT SCHLOSSWEINSTUBE

»Ein Volk das seine Köche nicht ernähren kann, ist es nicht wert,  
eine Nation genannt zu werden.«

FREI NACH OTTO FÜRST VON BISMARCK





# GERÖSTETES ROGGENMEHL / GRÜNER APFEL / JOGHURT

## Zutaten für 10 Personen

160 g	Roggenmehl
875 g	Joghurt, 10 % Fett
62 g	Honig
2 g	Salz
20 g	Gelatine
50 ml	Wasser, kalt
150 g	Rohrzucker
100 g	Inulin
400 g	Eiweiß, flüssig
250 ml	Apfelsaft
250 ml	Zitronensaft
2 g	Salz
4 g	Xanthan
25 ml	Apfelessig
75 g	<b>CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE</b>
2 kg	Äpfel, geschält, gewürfelt
500 g	Petersilie, frisch
750 g	Petersilie, frisch
475 ml	Sonnenblumenöl
5 g	Salz
62 g	Stärke
2 g	Salz
125 ml	Sonnenblumenöl
900 ml	Milch
8 g	Agar-Agar
5 g	Fleur de Sel, fein
125 ml	Zitronensaft
40 g	Milchpulver, 1,5 % Fett
750 g	Roggenbrot

## Zubereitung

### Roggenmehl-Creme

Das Roggenmehl in einer Pfanne bei kleiner Hitze anrösten. Das Mehl auskühlen lassen und mit dem Joghurt mischen. Den Honig zugeben und mit etwas Salz abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Den Rohrzucker mit dem Inulin mischen. Nach und nach in das Eiweiß geben, während es steif geschlagen wird. Nun die Gelatine auflösen und in das Joghurt-Roggenmehl geben. Gemisch schnell einrühren. Zuletzt das Eiweiß rasch unterheben und die Masse in Steinformen füllen.

### Grünes Apfelkompott

Apfelsaft, Zitronensaft, Salz, Xanthan, Apfelessig und **CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE** 2 Minuten mixen. Anschließend die Apfelwürfel begeben.

### Petersilien-Staub

Petersilie für ca. 12 Stunden in einen Dehydrator legen und anschließend mixen.

### Petersilien-Öl

Petersilie, Sonnenblumenöl und Salz bei 80 °C 12 Minuten mixen. Durch ein feines Sieb passieren. Rasch abkühlen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt.

### Petersilien-Steine

Stärke, Petersilien-Staub, Petersilien-Öl und Salz mischen. Etwas Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und leicht erwärmen. Die Hälfte der Masse hineingeben und schwenken, bis die Steine entstehen. Durch ein Sieb pressen, damit die Steine gleich groß werden.

### Joghurt-Gel

Milch, Agar-Agar, Fleur de Sel und den Zitronensaft eine Minute aufkochen. Auf ein Tablett gießen und im Kühlschrank auskühlen lassen. Milchpulver dazu, rühren, bis es glatt ist, und in eine Flasche füllen.

### Roggenmehl-Staub

Das Brot bei 60 °C 3 Stunden lang trocknen. Anschließend mixen, bis ein Dunst entsteht.



**KAY BAUMGARDT** \*\*

CHEF PÂTISSIER, GOURMET-RESTAURANT INCANTARE IM GASTHAUS ZUR FERNSICHT

»Schaue nicht nach links oder rechts.  
Konzentriere dich nur auf dich selbst.«



Foto by Adrian Ehrbar



# ZWETSCHGE / WALNUSS / ZIMT

## Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Quark, Magerstufe
- 50 g Zucker
- 4 g Zimt
- 5 g Pektin
- 40 g Zucker
- 100 ml Zitronensaft
- 4 g Blattgelatine
- 25 g Zucker
- 1 g Agar-Agar
- 30 g Stärke
- 35 g Zucker
- 300 ml Milch
- 25 g Walnusspaste
- 80 g Eigelb
- 45 g Zucker
- 120 g Eiweiß
- 100 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 40 ml Zitronensaft
- 500 g Zwetschgen, entsteint, halbiert
- 300 ml Grenadinesirup
- 300 ml Cassislikör
- 2 g Zitronenabrieb
- 2 g Orangenabrieb
- 1 g Zimtstangen
- 1 g Vanilleschote
- 30 g **CHEF SIGNATURE ROTWEIN-  
UND PORTWEINREDUKTION**
- 1 kg Zwetschgen, entsteint, halbiert
- 100 g Pistazien
- 50 g Pistazienpaste
- 50 g Mehl
- 250 g Eier
- 120 g Zucker

## Zubereitung

### Zimt-Molke

Quark mit Zucker und Zimt verrühren und bei schwacher Hitze erhitzen. Gelegentlich vorsichtig umrühren, bis sich die Molke trennt. Die Flüssigkeit passieren.

### Molke-Espuma

Pektin und Zucker vermengen. Mit 2/3 der vorherig passierten Zimtmolke und dem Zitronensaft aufkochen. Eingeweichte Blattgelatine darin auflösen und zugeben. Flüssigkeit in einen Sahne-Siphon füllen und mit zwei Gaskartuschen füllen.

### Molke-Gelee

1/3 der Zimtmolke, Zucker und Agar-Agar vermengen und aufkochen. Die Molke in Kugelformen füllen und einfrieren. Die Gelees gefroren auslösen.

### Walnuss-Cake

Stärke und Zucker mischen. Milch mit Walnusspaste aufkochen. Stärke-Zucker-Mischung einrühren und bei mittlerer Hitze abbinden. Eigelb hinzufügen und glatt rühren. Zucker mit Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unter die Walnuss-Creme heben. Die fertige Masse in gezuckerte Formen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 180 °C Unter-/Oberhitze für 15 Minuten backen.

### Zwetschgen-Sorbet

Wasser, Zucker und Zitronensaft gemeinsam aufkochen. Zwetschgen bei mittlerer Hitze kochen, bis sie zerfallen. Masse pürieren, in Becher füllen und einfrieren. Kurz vor Verzehr frisch abdrehen.

### Eingelegte Zwetschgen

Grenadine, Cassislikör, Zitronen-, Orangenabrieb, Zimtstange, Vanilleschote und **CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION** vermengen und aufkochen. Um 1/3 reduzieren. Flüssigkeit absieben und mit den Zwetschgen in Beuteln vakuumieren. Im Sous-vide-Bad bei 70 °C die Zwetschgen gar ziehen. Beutel im Eisbad abkühlen.

### Sponge

Pistazien, Pistazienpaste, Mehl, Eier und Zucker glatt pürieren, passieren und in einen Sahne-Siphon geben. Mit Gaskartuschen füllen. Die Masse halb hoch in Pappbecher spritzen. Bei 1.000 Watt in der Mikrowelle für 1 Minute und 45 Sekunden backen.



**MATTHIAS SPURK** \* \* \*

CHEF PÂTISSIER, GÄSTEHAUS KLAUS ERFORT

»Die Natur gibt uns das perfekte Produkt.  
Wir müssen es nur noch in Szene setzen.«



# KAFFEE / HIMBEERE / ZITRONE

## Zutaten für 10 Personen

300 g Zucker  
200 ml Sahne  
220 g Glukosesirup, hell  
170 ml Wasser  
370 g Schokolade, weiß  
14 g Blattgelatine  
12 ml Lebensmittelfarbe, rot  
4 g Blattgelatine  
50 g Schokolade, weiß  
25 g Zucker  
50 g Ei  
175 ml Sahne  
50 g Himbeermark  
50 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**  
250 ml Sahne  
38 g Schokolade, weiß  
38 g Zucker  
50 g Himbeermark  
200 g Limette  
10 g Salz  
20 ml Rum  
4 g Blattgelatine  
500 ml Sahne  
75 g Zucker  
125 g Kaffeebohnen, ganz  
20 g Dulcey Blond Chocolat Pellets  
4 g Blattgelatine  
50 g Kakaobutter  
50 g Schokolade, weiß  
250 ml Sahne  
40 g Zucker  
20 g **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE**  
4 g Blattgelatine  
200 g Mascarpone

## Zubereitung

### Grundspiegelglasur

Zucker, Sahne, Glukosesirup und Wasser aufkochen. Weiße Schokolade einrühren und Blattgelatine zugeben. Masse halbieren und je 5 und 7 ml rote Lebensmittelfarbe einrühren.

### Himbeer-Mousse

Blattgelatine in temperierter Schokolade einweichen. Zucker und Ei im Wasserbad aufschlagen. Schokolade zugeben. Sahne aufschlagen. Himbeermark und **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** zugeben, bei 30 °C die geschlagene Sahne unterheben. In Kugelform auskühlen und mit Grundspiegelglasur (5 ml Lebensmittelfarbe) überglänzen.

### Himbeer-Ganache

Sahne, Schokolade, Zucker, Himbeermark, Limettensaft und -abrieb, Salz und Rum erhitzen. Eingeweichte Blattgelatine einrühren, in Kugelform einfrieren. Mit Grundspiegelglasur (7 ml Lebensmittelfarbe) überglänzen.

### Kaffee-Kugeln

Sahne, Zucker, Kaffeebohnen aufkochen, über ein Sieb mit den Dulcey Blond Chocolat Pellets verrühren. Eingeweichte Blattgelatine einrühren. In Kugelform einfrieren. Kakaobutter und Schokolade auf 45 °C erhitzen und auf -22 °C kalte Kaffee-Kugeln sprühen.

### Mascarpone-Nockerl

Sahne, Zucker, **CHEF SIGNATURE ZITRONENPASTE** aufkochen. Eingeweichte Blattgelatine einrühren. Mascarpone unterheben und kalt stellen.

## Empfehlung

Mit getrockneten Himbeeren und Basilikumblättern garnieren.



DAVID JAKABFI

JD PÂTISSIER

»Mein Ziel ist es einfach, nett zu sein, aber nicht nur zu den Menschen, sondern auch zu den Lebensmitteln.«



# SCHOKOLADE / KARAMELL / BASILIKUM

## Zutaten für 10 Personen

- 10 ml Öl
- 75 g Eiweiß
- 40 g Eigelb
- 40 g Zucker
- 12 g Mehl
- 70 g Eier
- 30 g Puderzucker
- 50 g Haselnussgrieß
- 20 g Mehl
- 50 g Eiweiß
- 30 g Zucker
- 10 ml Butter, flüssig
- 300 ml Sahne
- 250 g Zartbitterkuvertüre
- 180 g Zucker
- 320 ml Sahne
- 8 g Vanilleschote
- 80 g Eigelb
- 10 g Blattgelatine
- 125 ml Sahne
- 170 ml Wasser
- 225 g Zucker
- 50 g Kakaopulver
- 12 g Blattgelatine
- 200 ml Sahne
- 100 g Eigelb
- 35 g Zucker
- 2 g Vanillemark
- 10 g **CHEF SIGNATURE WEISSWEINREDUKTION**
- 10 g Basilikum, frisch

## Zubereitung

### Mikrowellenbiskuit (Schwamm)

Öl, Eiweiß, Eigelb, Zucker und Mehl vermengen und in Espumaspender geben. In einem Pappbecher schäumen und für 28 Sekunden bei halber Kraft in der Mikrowelle garen.

### GANACHE-TÖRTCHEN

#### Haselnussbiskuit

Eier mit Puderzucker und Haselnussgrieß aufschlagen. Mehl sieben und unterheben. Eiweiß und Zucker zu festem Eischnee schlagen. Butter unter die Eier-Puderzucker-Haselnussgrieß-Masse heben. Masse dünn auf ein Backpapier streichen. Bei 190 °C für 10–12 Minuten backen.

#### Ganache

Sahne erwärmen und die Zartbitterkuvertüre glatt darunterühren.

#### Karamellfüllung

Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Die Vanilleschote auskratzen, dazugeben und köcheln. Mit Eigelb zur Rose abziehen und eingeweichte Gelatine zugeben. Haselnussbiskuit ausstechen und in einen runden Ring (mit Folie ausgelegt) legen. Temperierte Ganache zur Hälfte einfüllen und einfrieren. Karamellfüllung temperieren und auf die Ganache geben. Törtchen einfrieren.

#### Schokoladenglasur

Sahne, Wasser, Zucker und Kakao verrühren und bei 103 °C klumpenfrei aufkochen. Gelatine unterühren. Entsprechend temperieren und das Törtchen überglänzen.

#### Basilikumeis

Sahne, Eigelb, Zucker und Mark der Vanilleschote zur Rose abziehen. **CHEF SIGNATURE WEISSWEINREDUKTION** einrühren. Mit Basilikum mixen. Im Pacojet-Becher einfrieren.



FELIX SCHULTHEISZ

PORSCHE GASTRONOMIE

»Ehrliche Küche ist regional, saisonal und mit Hingabe zubereitet.«



# WIR SAGEN DANKE

Zusammen mit 50 Kolleginnen und Kollegen ist ein Kochbuch entstanden, das die deutsche Spitzen-gastronomie in ihrer großen und beeindruckenden Bandbreite abbildet. Dafür waren wir im ganzen Land unterwegs, haben Köche aus unserem Netzwerk besucht und ihnen über die Schulter geschaut. Dabei haben wir viele wertvolle Erfahrungen gemacht und besondere Freundschaften geschlossen.

Unser herzlicher Dank gilt allen beteiligten Köchen. Ohne ihr Engagement und ihre Leidenschaft wäre dieses Buch niemals möglich gewesen. Gleichzeitig möchten wir uns auch bei den zahlreichen Küchen- und Servicecrews im Hintergrund bedanken. Für ihre Gastfreundschaft, ihren Support und die unvergesslichen gemeinsamen Momente.

Ein weiterer Dank gilt dem Unternehmen RAK Porcelain für die freundliche Unterstützung.

CHEF – Kreativität kennt keine Grenzen.





CREATIVITY NEVER RESTS

[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE)