

REZEPTBUCH

Signature Dish

VON THOMAS BISSEGGER



Signature Dish – Kurzlehrgang

Ob beruflich oder privat, seine Zeit verbringt Thomas Bissegger am liebsten mit gutem Essen. Der erfahrene Sternekoch und Dozent der EHL Hotelfachschule Passugg leitet den neuen Kurzlehrgang zu Signature Dishes. Im folgenden Interview gibt er Einblick in die Welt der Signature Dishes.

Thomas, was ist ein Signature Dish?

Ein Signature Dish ist ein Gericht, bei dem man auch ohne weitere Informationen weiss, wer es gekocht hat. Es ist die Handschrift eines Koches. Das kann die Anrichtungsart sein, die Lebensmittelauswahl, die Qualität und Zubereitung der Zutaten oder eine spezielle Art des Geschirrs. Es ist etwas das den Koch, seine Denkweise, Einstellung und auch seine Persönlichkeit widerspiegelt. Ein Signature Dish muss authentisch sein und zu deiner Persönlichkeit passen, ansonsten ist es nicht glaubwürdig. Es muss ein „Signature Dish that matters“ sein, also ein Gericht, dass eine Daseinsberechtigung hat.

Hast du ein eigenes Signature Dish?

Ja, ich habe sogar drei:

Zander | Zitrone | Ume Boshi

Tartar vom Zander, Salz-Zitronen, Ume Boshi Pflaumenpüree

Kombu | Koriander | Eierschwämmli | Erbse

Pilzdashi mit Eierschwämmli, Dim Sum mit Eierschwämmli und Koriander-Öl

Weisser Spargel | Buttermilch | Yuzu

Fermentierter, eingelegter Spargel, Buttermilch- Chantilly, Yuzu- Kuchen, Sauerrahm-Eis, Yuzu-Gel

Bei meinen Signature Dishes sind mir vor allem die Zutaten wichtig, die Zubereitung und das Anrichten. Ich mag reduzierte Gerichte, welche auch ohne viel Schnickschnack für sich selbst stehen. Für mich muss alles stimmig sein und auch zu mir als Koch und zu meinen Einstellungen passen. Mir ist zum Beispiel Nachhaltigkeit sehr wichtig, deshalb benutze ich vor allem regionale Produkte oder Zutaten, welche ich selbst konserviert habe. Oder ich mag zum Beispiel runde Formen, ich würde mir nie einen eckigen Teller aussuchen, wenn ich die Wahl habe.

Zu welchem Zeitpunkt hast du gemerkt, dass dies nun deine Signature Dishes sind?

Ich glaube ab dem Zeitpunkt, wo die Leute meine Gerichte wiedererkannt haben. Vor allem beim Dashi haben die Leute irgendwann bemerkt, dass das einfach für mich dazu gehört. Es ist etwas, was ich sehr gerne koche. Ich setze mich gerne mit den dazugehörigen Zutaten auseinander und es passt einfach zu mir.

Ich bin aber nie hingehockt und habe gedacht, jetzt kreierte ich mein Signature Dish. Ein Signature Dish entsteht nicht über Nacht. Daran arbeitet man Jahre lang. Ich habe alle Erfahrungen aus meiner Ausbildung und den verschiedenen Restaurants zusammengetragen, mich inspirieren lassen und auch Feedback eingeholt, bis ich zu meiner Handschrift und dementsprechend meinen Signature Dishes gelangt bin.

Wieso hast du deine eigenen Signature Dishes?

Für mich gehört das zu meinem Portfolio als Koch. Jemand der leidenschaftlich einer Tätigkeit nachgeht hat einfach irgendwann einen Favoriten, sei es dein Lieblingswein, deine Lieblingswanderung oder dein Lieblingsreiseziel. Man kommt einfach immer wieder zum Gleichen zurück und verspürt eine positive Verbindung dazu.

Es ist sehr gut vergleichbar mit der Architektur. Bei einigen Häusern erkennt man sofort, wer es entworfen hat. Sei es wegen den Farben, Formen oder Baumaterialien, die verwendet wurden. Auch ein Architekt möchte irgendwann einmal seinen eigenen Stil und seine Handschrift entwickeln, welcher einen Wiedererkennungswert hat. Genau dasselbe ist es beim Kochen.

Haben sich deine Signature Dishes im Laufe der Zeit verändert?

Ja klar. Wenn es immer gleichgeblieben wäre, würde es ja ziemlich schnell einmal verleiden. Man will sich schliesslich immer verbessern und weiterentwickeln. Manchmal kommen auch neue Trends auf, welche man ausprobieren und integrieren möchte. Zum Beispiel bei den Zandertartar habe ich früher sehr salzige Ume Boshi Pflaumen verwendet. Heute fermentiere ich meine Pflaumen selbst, damit sie sanfter und süsslicher sind. Oder beispielsweise arbeite ich zurzeit auch mit Salzzitronen, die ich auch gerne irgendwie in mein Signature Dish integrieren möchte. Da bin ich aber noch am Experimentieren.

Aber nicht nur die Zutaten haben sich verändert auch mein Stil. Ich fokussiere mich immer mehr auf die Reduktion und Einfachheit. Ich schaffe kaum mehr mit Garnituren oder Dekoration, für mich hat die Schlichtheit und Purheit eines Gerichts einen viel grösseren Reiz.

Hast du auch ehemalige Signature Dishes, welche du nun nicht mehr kochst?

Ja, ein altes Signature Dish von mir war Fois Gras (Gänsestopfleber). Ich habe die früher sehr oft und gerne gekocht und habe auch viel herumexperimentiert. Heute ist es für mich aber nicht mehr ethisch vertretbar. Es passt nicht mehr zur heutigen Zeit, zu meinem Nachhaltigkeitsbewusstsein und zu mir als Person. Es wäre nicht mehr authentisch, wenn ich das weiterhin kochen würde. Ich muss hinter meinen Signature Dishes stehen können und das ist bei Fois Gras nicht mehr möglich. So wie ich mich als Person und Koch weiterentwickle, entwickeln sich auch meine Signature Dishes.

Holst du dir auch Feedback von anderen Leuten ein, um deine Signature Dishes zu optimieren?

Ja, ich frage immer nach, wie die Leute meine Gerichte finden, ob geschmacklich oder vom Anrichten. Für mich ist es essenziell Feedback einzuholen. Natürlich ist jeder Geschmack anders und man kann nicht auf jedes Feedback eingehen, aber ab und zu kommen sehr interessante, neue Ideen dabei heraus.

Sollte jeder Koch ein eigenes Signature Dish haben?

Nicht unbedingt. Es kommt darauf an, wie ambitioniert und passioniert du bist. Die Entwicklung eines Signature Dishes ist ziemlich aufwendig. Du investierst viel Zeit und musst Freude daran haben, ein Gericht zu perfektionieren.

Hat das Signature Dish einen Einfluss auf die Marke eines Kochs?

Ja, ganz klar. Ein Signature Dish ist ein grosser Teil der Marke des Kochs, schliesslich widerspiegelt ein Signature Dish deine Einstellung zu Lebensmittel, deine favorisierte Zubereitungsarten und auch deine Vorlieben im Anrichten. Ein Signature Dish sagt sehr viel über dich als Koch, deine Einstellungen und deine Persönlichkeit aus. Es gibt aber natürlich auch sehr viele andere Faktoren, die die Marke eines Kochs beeinflusst. Ein sehr gutes Beispiel dafür wäre Meta Hillebrand, die nebst ihren Kochkünsten mit ihren orangen Haaren und der violetten Kochbluse ein einzigartiges Wiedererkennungsmerkmal aufgebaut hat.

Was sind Beispiele von Signature Dishes von bekannten Köchen?

Daniel Humm ist für mich mein grösstes Vorbild und inspiriert mich sehr. Er arbeitet auch viel mit runden Formen und sehr puristischen Gerichten. Er bricht seine Gerichte auf ein Minimum herunter, aber holt das Maximum an Geschmack heraus. Auch die reduzierte und geradlinige Art des Anrichtens ohne Schnörkel und Blümchen mag ich sehr.

Das Frantzén in Stockholm hat auch eine sehr eindeutige Handschrift. Sie kreieren nordische Gerichte auf erdigen Tellern und arbeiten viel mit Kupfer-, Braun-, Rot- und Grüntönen. Auch hier gefällt mir die Schlichtheit und das Puristische der Gerichte.

Maemo aus Oslo hat auch einen ähnlich schlichten, einfachen Stil, der dennoch sehr einzigartig ist.

Ich lasse mich sehr gerne von anderen Köchen inspirieren. Das sind sehr grosse Vorbilder und Inspirationsquellen für mich.

Wie kann ich mein eigenes Signature Dish kreieren?

1. Zeit

Die wichtigste Zutat bei der Kreation eines Signature Dishes ist Zeit. Es ist ein sehr langer Prozess, den man nicht erzwingen kann und man braucht viel Geduld, Nerven und Zeit

2. Leidenschaft

Es muss etwas sein, was du gerne hast. Du musst es gerne essen, gerne sehen und gerne damit arbeiten. Es muss zu dir und deinen Einstellungen passen und es muss dir Freude bereiten dich damit langfristig auseinanderzusetzen.

3. Authentizität

Es muss authentisch sein. Wenn ein Koch viel Wert auf Nachhaltigkeit legt, sein Signature Dish aber aus Krevetten, Kaviar und Mango besteht, dann ist es unglaubwürdig.

4. Kreativität

Mache Notizen. Ich arbeite sehr viel mit Skizzen und Notizen da man so manchmal eine neue Sichtweise auf das Gericht erhält. Es hilft mir dabei kreativ zu werden und neue Blickwinkel auf die Gerichte zu erhalten.

Wann weiss ich, dass ich mein Signature Dish gefunden habe?

Wenn ich mit mir selbst zufrieden bin und wenn ich das Maximum vom Produkt, der Finesse und dem Geschmack herausgeholt habe.

Die Kreation eines Signature Dishes ist ein unendlicher Prozess. Das A und O ist es sich treu zu belieben und das zu machen, worauf man Lust hat.

Thomas Bissegger – Sternekoch und passionierter Dozent

Thomas Bissegger startete seine Karriere mit einer Lehre als Koch und durfte später bei verschiedenen Top-Köchen arbeiten. Unter anderem bei Daniel Humm in New York, in Kapstadt oder im Seeds in Myanmar. Zudem konnte er bei nationalen und internationalen Wettbewerben zusammen mit der Schweizer Nationalmannschaft seine Fähigkeiten und Künste unter Beweis stellen. Er kochte an der Schweizer Ausscheidung für den weltbekannten Bocuse d`Or und durfte insgesamt dreimal den Swiss Culinary Cup für sich entscheiden.

Er leitete das Restaurant 1904 Designed by Lagonda, welches nach nur einem Jahr bereits mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde und definitiv ein Karriere-Highlight darstellt.

Seit August 2021 gibt er sein Wissen und seine Passion mit viel Engagement an Studierende der EHL Hotelfachschule Passugg weiter.



Thomas Bissegger hat einen Michelin Stern und 16 GaultMillau Punkte vorzuweisen und übermittelt nun als Fachdozent Küche sein Wissen an Studierende der EHL Hotelfachschule Passugg.

REZEPTBUCH

Signature Dish

VON THOMAS BISSEGGER

SHORT COURSE - 12. Oktober 2022



Inhalt

| | |
|--|----|
| Menü..... | 1 |
| 1. Ei Spinat Laratte..... | 2 |
| Onsen-Ei..... | 2 |
| Spinat-Crème..... | 3 |
| Zitronen-Nage..... | 4 |
| Kartoffel-Crunch..... | 5 |
| Spinat-Salat..... | 6 |
| 2. Bries Knoblauch Estragon..... | 7 |
| Frittierte Kalbsmilke mit Laugenbrot..... | 8 |
| Fermentierte Knoblauchpaste..... | 9 |
| Estragon-Jus..... | 10 |
| 3. Zander Zitrone Pflaumen..... | 11 |
| Tartar vom Zander..... | 12 |
| Salz-Zitronen..... | 13 |
| Fermentierte Pflaumen..... | 14 |
| Buttermilch..... | 15 |
| 4. Saibling Kaviar Beurre Blanc..... | 16 |
| Lauwarmer Saibling..... | 16 |
| Zitronen Beurre Blanc..... | 17 |
| Kaviar Garnitur..... | 18 |
| Grüner Apfel..... | 19 |
| 5. Rind Rettich French Toast..... | 20 |
| Kurz gebratenes Hohrückensteak, Jus..... | 21 |
| Rettich gepickelt..... | 22 |
| Roher Rettichsalat..... | 23 |
| French Toast, Lardo, Trüffel..... | 25 |
| Daikonkresse..... | 26 |
| 6. Weisser Spargel Buttermilch Yuzu..... | 27 |
| Fermentierter, eingelegter Spargel..... | 28 |
| Buttermilch-Chantilly..... | 30 |
| Yuzu-Kuchen..... | 31 |
| Sauerrahm-Eis..... | 32 |
| Yuzu-Gel..... | 33 |

Menü

Ei | Spinat | La Ratte

Confiertes Eigelb, Spinat-Crème, Kartoffel-Crunch, Zitronen-Nage

Bries | Knoblauch | Estragon

Frittierte Kalbsmilke mit Laugenbrot, fermentierte Knoblauchpaste, Estragon-Jus

Zander | Zitrone | Pflaumen

Tartar vom Zander, Salz-Zitronen, fermentierte Pflaumen, Buttermilch und Kräuteröl

Saibling | Kaviar | Beurre Blanc

Lauwarmer Saibling, Kaviar, Zitronen Beurre Blanc und grüner Apfel

Rind | Rettich | French Toast

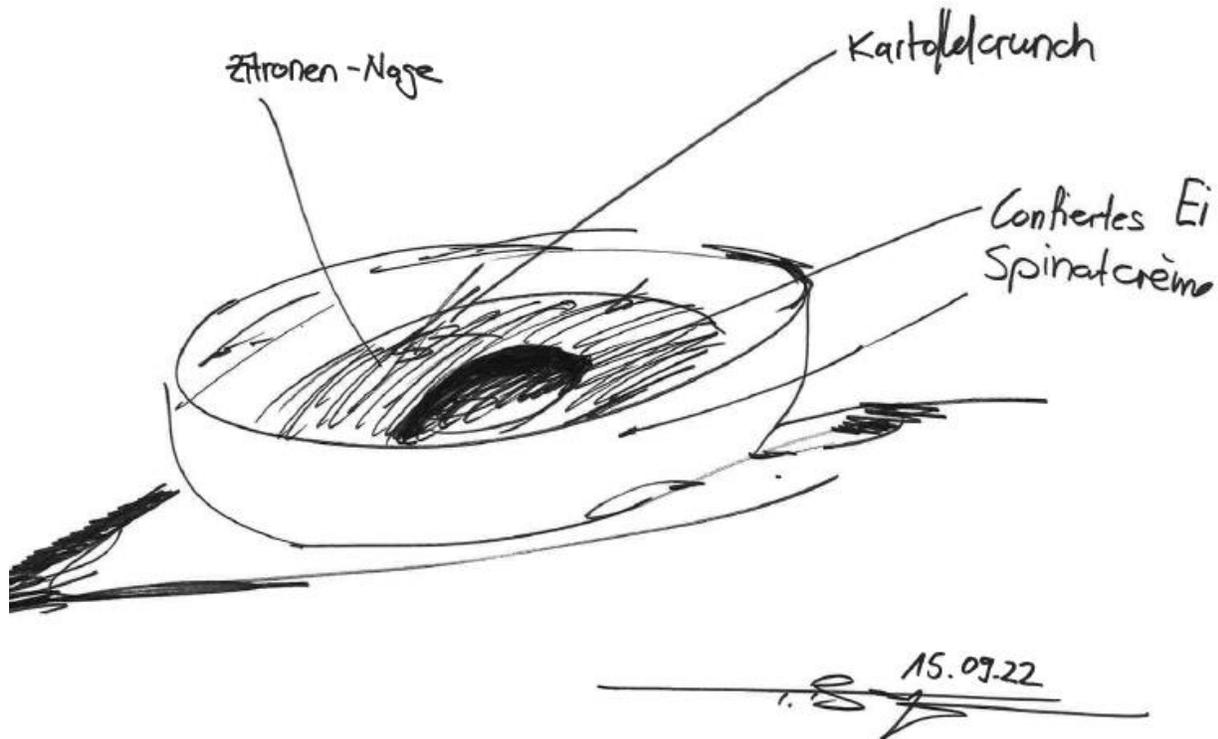
Kurz gebratener Rindshohrücken, Jus, Rettich-Salat und gepickelter Rettich
French Toast, Lardo, Trüffel

Weisser Spargel | Buttermilch | Yuzu

Fermentierter, eingelegter Spargel, Buttermilch-Chantilly, Yuzu-Kuchen
Sauerrahm-Eis, Yuzu-Gel

1. Ei | Spinat | La Ratte

Onsen-Ei, Spinat-Crème, Kartoffel-Crunch, Zitronen-Nage



Onsen-Ei

Wasserbad auf 63°C erwärmen, danach die ganzen Eier hineingeben und 1 - 1 ½ Stunden darin pochieren.

Nach dieser Zeit das Ei herausnehmen und vorsichtig aufschlagen. Eigelb soll wachsw weich sein.

Sofort servieren und mit etwas Fleur de Sel würzen.

Eier

Wasser 63°C

Fleur de Sel

Notizen:

Spinat-Crème

Spinat waschen, blanchieren und im Eiswasser abschrecken.
Grob schneiden und in Pacojet Becher einfüllen
2x durchlassen und sofort vakuumieren und einfrieren, langsam erwärmen, abschmecken mit Salz und Pfeffer

500g frischer
Jungspinat

Notizen:

Zitronen-Nage

Geflügelfond und Weisswein zusammen mit dem Noilly Prat und den Schalotten zu 1/3 einreduzieren. Butter in Würfel schneiden und in die heisse Flüssigkeit mixen; eventuell mit wenig Xanthan abbinden. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

3l Geflügelfond
3l Weisswein
1½ Noilly Prat
10St. Schalotten
Zitronensaft
Butter zum
Aufmontieren

Notizen:

Kartoffel-Crunch

Kartoffeln 15-20 Sekunden im Thermomixer mit Wasser pürieren, danach gut mit kaltem Wasser spülen, passieren und bei 175°C frittieren.

Abtropfen lassen und leicht salzen.

La Ratte (festkochende Kartoffeln)

Frittier-Öl

Fleur de Sel

Notizen:

Spinat-Salat

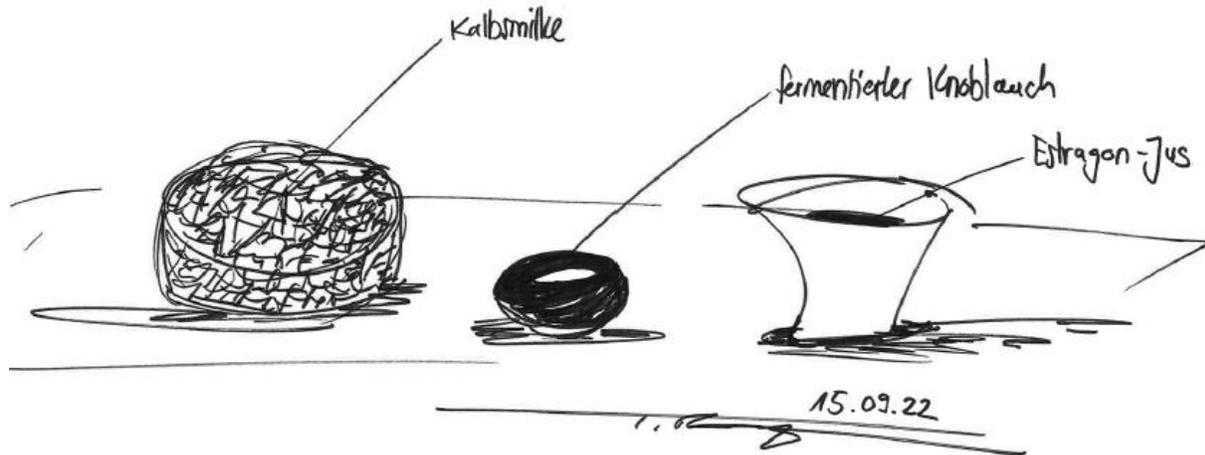
Spinat in feine Julienne schneiden und mit wenig weissem Balsamico und Traubenkernöl marinieren, abschmecken - sofort servieren.

Spinat frisch
Traubenkernöl
Balsamico weiss
Salz, Pfeffer

Notizen:

2. Bries | Knoblauch | Estragon

Frittierte Kalbsmilke mit Laugenbrot, fermentierte Knoblauchpaste, Estragon-Jus



Frittierte Kalbsmilke mit Salzstangen

Die Kalbsmilken gut wässern, blanchieren und mit dem weissen Matignon ansetzen und ca. 5 min leicht sieden lassen. Milken abschrecken, zupfen und trockenlegen.

Danach mit Mehl, Eier und zerbrochene Salzstangen panieren und bei 175°C frittieren.

500g Kalbsmilken
50g Karotten
50g Knollensellerie
50g weisser Lauch
2stk. Pfefferkörner weiss
1stk. Lorbeer
1stk. Nelken, ganz
1stk. Thymianzweig
2l. Wasser
wenig Salz
eingekochter Kalbs-Jus
Mehl, Eier (zum Panieren)
Salzstangen zerbrochen

Notizen:

Fermentierte Knoblauchpaste

Man nimmt unversehrte frische Knoblauchknollen, am besten in Bio-Qualität und legt sie in einen passenden Behälter, der ca. 4 Wochen lang ca. 60 Grad Celsius behält. Je länger das diese «reifen» desto intensiver wird der Geschmack. Wir verwenden gekauften, schwarzen Knoblauch. Dieser sorgfältig schälen und danach durch ein Tamis streichen. Mit etwas Sojasauce vermengen und abschmecken.

Schwarzer Knoblauch
Sojasauce

Notizen:

Estragon-Jus

Kalbknochen, Fleischabschnitte und Markbein gut rösten. Gemüse in grosse Würfel schneiden, mitrösten. Tomatenpüree dazugeben und mitrösten, 2x mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und danach mit Wasser auffüllen. 2 Stunden leicht sieden lassen und immer wieder abfetten und abschäumen.

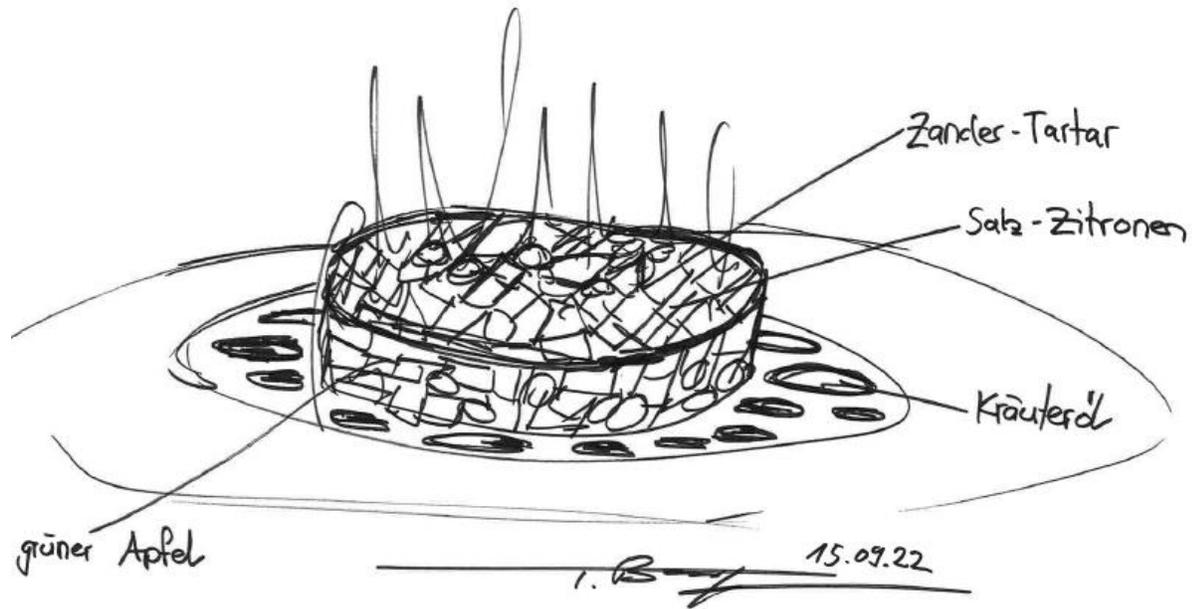
Passieren und zu 1/3 reduzieren, eventuell mit etwas Stärke abbinden und Estragonstreifen abschmecken.

Kalbsknochen
Markbein
Fleischabschnitte
Zwiebeln
Schalotten
Karotten
Lauch
Knoblauch
Tomatenpüree
Rotwein
Estragon

Notizen:

3. Zander | Zitrone | Pflaumen

Tartar vom Zander, Salz-Zitronen, fermentierte Pflaumen, Buttermilch und Kräuteröl



Tartar vom Zander

Zanderfilet parieren 20 Minuten in der Salzlake pökeln, in Würfel schneiden.

Mit Zitronen- und Limettenabrieb, gehackten Schalotten und den fein geschnittenen Bohnen (gekocht) mischen. Mit Rapsöl, feinem Kerbel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zanderfilet
Zitrone, Limette
Schalotte
Bohnen grün
Kerbel
Rapsöl
Salz, Pfeffer

Notizen:

Salz-Zitronen

Zitronen

Zitronen waschen und trocknen. Am Blütenansatz kreuzweise tief einschneiden, so dass Viertel entstehen und die Früchte nicht auseinanderfallen. Die Schnittstellen etwas auseinander drücken und mit Salz bestreuen. Die Zitronen möglichst eng in die Einmachgläser schichten.

Sud

Alles zusammen aufkochen, über die Zitronen giessen (nach Belieben zusätzlich einige Koriander-, Fenchel- und/oder Kreuzkümmelsamen, sowie Nelken und schwarze Pfefferkörner beifügen). Die Zitronen müssen vollständig mit Sud bedeckt sein. Gläser verschliessen, kühl und dunkel aufbewahren. Die Salzzitronen müssen mindestens 4 Wochen im Sud marinieren, damit sie den richtigen Geschmack erhalten

Bio-Zitronen (8 Stk.)

Salz

Sud

3 ½ dl Wasser

1 EL Salz (ca. 10 g)

1 TL Zucker

Notizen:

Fermentierte Pflaumen

Reife Pflaumen kaufen, am besten Bio-Qualität. Ordentlich waschen, Stielansatz und Blätter entfernen.

Immer mit Handschuhen arbeiten und die Produkte- Hygiene beachten.

Pflaumen auf einem sauberen Brett (frisch gereinigt) in Segmente schneiden. In eine Schüssel geben und mit 2% reinem Kochsalz der Gesamtmenge vermischen.

In einem sauberen, sterilisierten Einmachglas geben und mit einem Beutel kaltem, Wasser (vakuumiert) beschweren.

2-5 Tage fermentieren lassen, Deckel dabei nicht komplett verschliessen.

Wenn der gewünschte Geschmack erreicht ist, Pflaumen heraussieben (Abtropfflüssigkeit unbedingt aufbewahren).

Pflaumen

Salz

Notizen:

Buttermilch

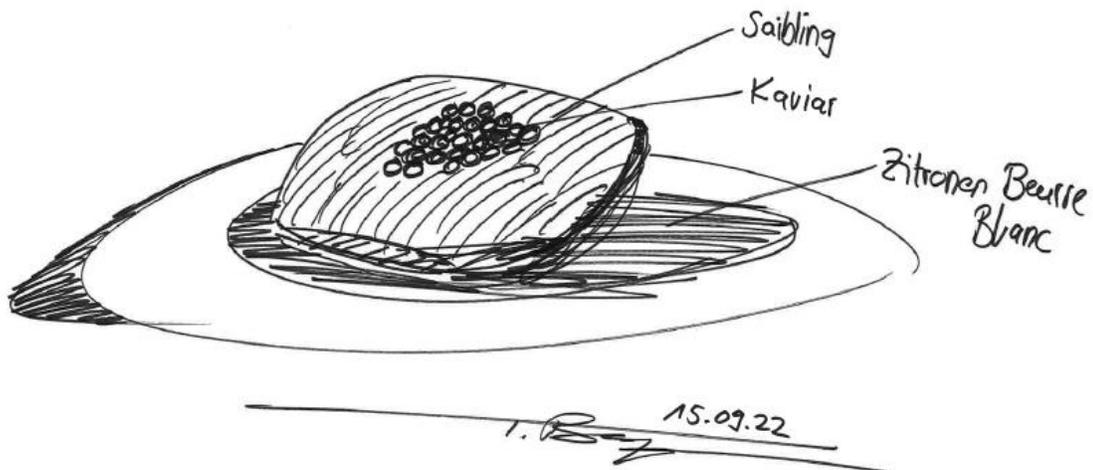
Buttermilch mit etwas feinem Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren unbedingt aufmixen.

Buttermilch
Salz, Pfeffer

Notizen:

4. Saibling | Kaviar | Beurre Blanc

Lauwarmer Saibling, Kaviar und Zitronen, Beurre Blanc, grüner Apfel



Lauwarmer Saibling

1h mit einer Salzlake 1:10 leicht pökeln.

Portionieren.

Bei 49°C Grad im Hold-o-mat zugedeckt 30 Minuten warm werden lassen (inkl. Butter bestreichen).

Saibling

Salz

Geklärtc Butter

Notizen:

Zitronen Beurre Blanc

Geflügelfond und Weisswein zusammen mit dem Noilly Prat und den Schalotten zu 1/3 einreduzieren. Butter in Würfel schneiden und in die heisse Flüssigkeit mixen; eventuell mit wenig Xanthan abbinden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft.

Kaviar
Saiblingsrogen
Schnittlauch

Notizen:

Kaviar Garnitur

Kaviar, Saiblingsrogen und Schnittlauch am Schluss dazugeben.

Kaviar
Saiblingsrogen
Schnittlauch

Notizen:

Grüner Apfel

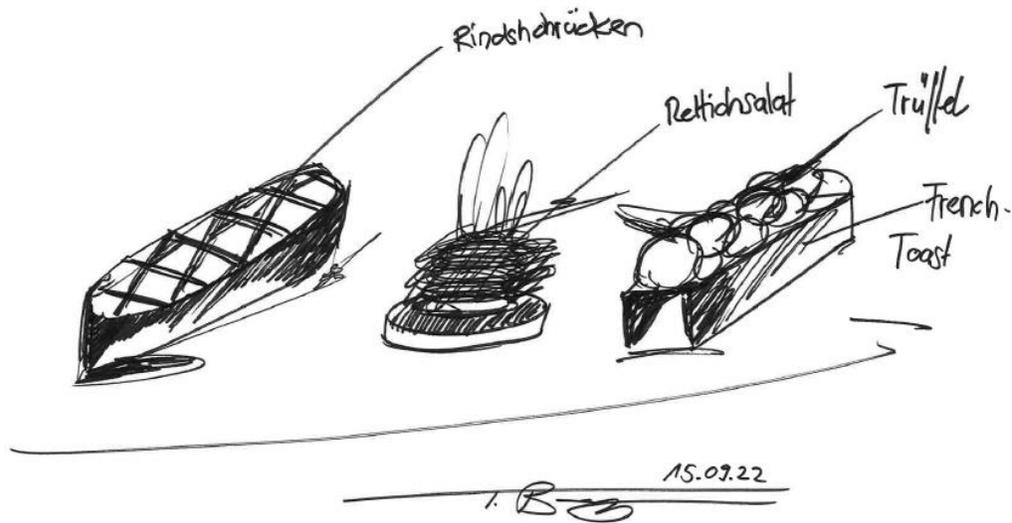
Apfel waschen, schälen und in kleine Würfel (Brunoise) schneiden.

Granny Smith Apfel
Zitrone

Notizen:

5. Rind | Rettich | French Toast

Kurz gebratenes Hohrückensteak, Jus, Rettich-Salat und gepickelter Rettich, French Toast, Lardo, Trüffel



Kurz gebratenes Hohrückensteak, Jus

Rindshohrücken mit Olivenöl, Zitronenzeste, Knoblauchzehe und Rosmarin vakuumieren.

Im Sous-Vide Programm 50°C Grad, danach auf der Grillplatte zeichnen, 20 Minuten abstehen lassen und danach servieren.

800g Rindshohrücken

Olivenöl

1 Zehe Knoblauch

1 Zweig Rosmarin

Zitrone

Notizen:

Rettich gepickelt

Flüssigkeiten mit dem Zucker, Salz und den Gewürzen aufkochen.

Rettich rüsten, in ½ cm dicke Scheiben schneiden, ausstechen. Zusammen mit dem Sud aufkochen, danach abfüllen und verschliessen.

Rettich
Balsamico weiss
Wasser
Zucker
Mirin
Fleur de sel
Lorbeer
Wacholder
Senfkörner

Notizen:

Roher Rettichsalat

Rettich schälen und in Julienne schneiden oder mit der Maschine fein hobeln.

Mit allen Zutaten mischen und zugedeckt 30 Minuten stehen lassen.

Rettich

Traubenkernöl

Balsamico weiss

Mirin

Sesamöl

Sojasauce

Salz, Pfeffer

Notizen:

French Toast, Lardo, Trüffel

Alle Zutaten mischen, French Toast darin für 2 Minuten einlegen.
Danach in frischer Butter ausbacken.
French Toast mit Lardo und Trüffel garnieren.

4 Scheiben Brioche-Toast
50g Vollei
50g Vollrahm
20g Sojasauce
Butter
Lardo
Trüffel

Notizen:

Daikonkresse

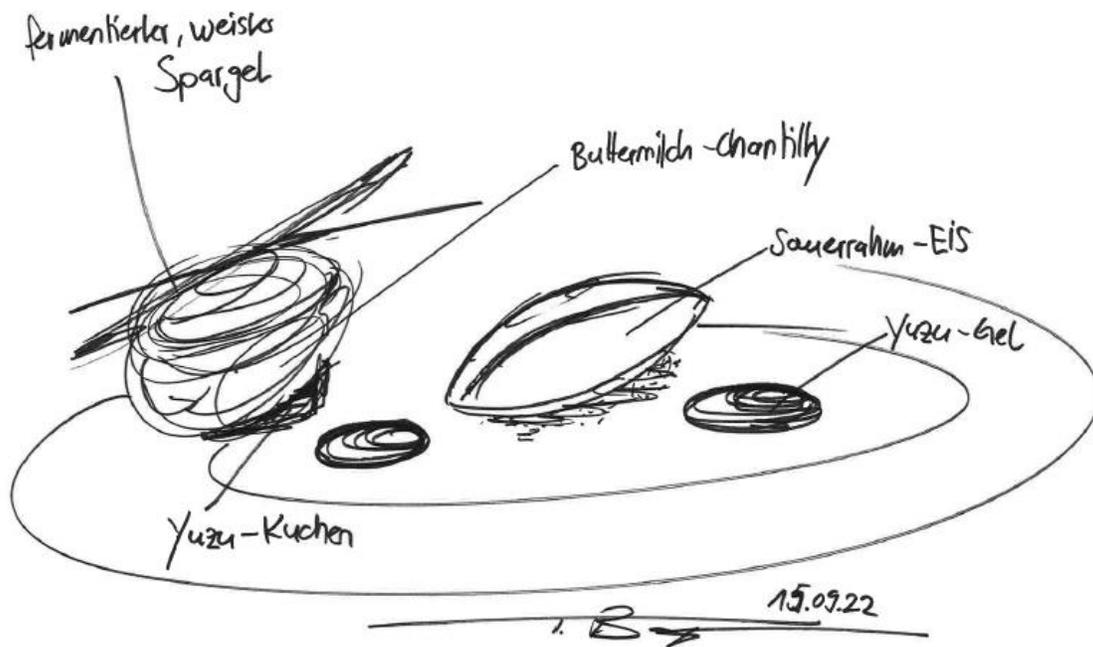
Als Garnitur etwas Daikonkresse, eventuell mit einem grünen Kräuterpulver
arbeiten.

Daikonkresse

Notizen:

6. Weisser Spargel | Buttermilch | Yuzu

Fermentierter, eingelegter Spargel, Buttermilch-Chantilly, Yuzu-Kuchen, Sauerrahm-Eis, Yuzu-Gel



Fermentierter, eingelegter Spargel

Spargel vorbereiten

Spargel waschen und sorgfältig schälen, holzige Enden abschneiden und die Stangen schräg in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke in einer Schüssel mit dem Salz vermischen und 2-3 Stunden ziehen lassen, sodass Lake aus dem Spargel tritt.

Spargel in das Einmachglas füllen

Estragon-Blätter waschen, trocken tupfen und mit der Orangenschale zum Spargel geben, alles zusammen in ein sterilisiertes Einmachglas füllen und das Gemüse fest hineindrücken. Das Glas sollte gross genug sein, damit nach dem Befüllen noch ein Rand von mindestens 5 cm bleibt. Zum Fermentieren das Gemüse im Einmachglas beschweren, sodass es vollständig mit Lake bedeckt bleibt. Dazu eignet sich ein kleiner Teller oder ein mit Wasser gefülltes Marmeladenglas. Beides sollte in die Öffnung des Einmachglases passen. Hat sich nicht genug Lake gebildet, kann mit einer selbst hergestellten Lake aufgefüllt werden: Dazu 300 ml Wasser mit 1 TL Salz kurz aufkochen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Spargel gären lassen

Spargel 2-3 Tage bei Zimmertemperatur gären lassen. Er sollte in dieser Zeit nicht mit Sauerstoff in Kontakt kommen. Nach 2 Tagen kann man das Gemüse verkosten. Gefällt der Geschmack, ist es fertig. Ist es noch zu salzig oder hat es noch nicht genug Säure entwickelt, dann den Spargel erneut bedecken und noch einen oder mehrere Tage weiter gären lassen. Täglich probieren. Ist der gewünschte Geschmack erreicht, das Glas gut verschliessen und im Kühlschrank lagern. Dort hält sich der Spargel mehrere Wochen.

Statt der frischen Estragon-Blätter kann man auch 1 TL getrocknete nehmen. Die getrocknete Orangenschale kann in Pulverform oder als Stückchen zum Einsatz kommen. Der fermentierte Spargel kann pur, auf zartem Kopfsalat oder zu Brot und Käse serviert werden. Alternativ kann man ihn als Beilage zu jungen Kartoffeln oder gedünstetem Fisch geniessen.

1 kg Weisser Spargel

7.5g Salz

12 Blatt Estragon

15g Orangenschale

Notizen:

Buttermilch-Chantilly

Rahm, Sorbit und Glucose aufkochen, Gelatine darin auflösen und über die weisse Kuvertüre giessen. Wenn sich die Kuvertüre komplett gelöst hat Rahm und Buttermilch unterrühren und kaltstellen.

169g Vollrahm
19g Sorbit
19g Glucose
210g weisse Kuvertüre
3.5g Gelatine
177g Rahm
90g Buttermilch

Notizen:

Yuzu-Kuchen

Zitronen-Zesten, Eier und Zucker schaumig schlagen. Saft, Rum und Crème Fraîche begeben. Mehl mit Backpulver unterheben. Geschmolzene Butter dazu geben. Bei 170 Grad backen.

2 Eier
175g Zucker
Zitrone
35g Yuzu-Saft
40g Crème Fraîche
20g Rum
140g Mehl
5g Backpulver
Salz
50g Butter

Notizen:

Sauerrahm-Eis

Wasser und Zucker aufkochen, Glucose darin auflösen, alles zusammen vermengen und in Pacojet Becher füllen, einfrieren.

400g Wasser

320g Zucker

140g Glucose

500g Joghurt

500g Saurer Halbrahm

Zitronensaft

Notizen:

Yuzu-Gel

Alle Zutaten bis auf Zitronensäure auf 105 Grad kochen
danach die Zitronensäure begeben.

60g Wasser

120g Boiron Yuzu-Saft oder Pulpe

6g Agar-Agar

180g Zucker

60g Glucose

10g Zitronensäure

Notizen:

Notizen:

Notizen: