

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG VON CHEFKOCH PATRICK BITTNER

BROT | HUMMUS | BUTTER A, G, H, N

ZUBEHÖR: Backofen

ZUBEREITUNG: Ofen auf 210°C Umluft vorheizen. Das Brot je nach gewünschtem Bräunungsgrad 12-14 Minuten backen. Noch warm mit Hummus und Butter servieren

FINALISIERT IN 20 Minuten.

SCHAUMSUPPE - GEWÜRZLILIE | KURKUMA | ANANAS | ORA KING LACHS C, D, G, L, O, P

ZUBEHÖR: Topf zum Erwärmen, Stabmixer, Schöpfkelle

ZUBEREITUNG: Die Suppeneinlage aus der Kühlung nehmen; sie soll später bei Raumtemperatur serviert werden. Die Suppe in einem Topf kurz aufkochen. Mit einem Stabmixer schaumig mixen.

GEHEIMTIPP: Den Mixer etwa im 45°-Winkel an die Oberfläche der Suppe halten.

SERVIERVORSCHLAG: Die Suppeneinlage in der Mitte des Tellers anrichten, die heiße Suppe angießen und sofort servieren.

FINALISIERT IN 10 Minuten

CONFIERTER KALBSTAFELSPITZ LINSEN-DAL | JOGHURT | TOMATEN-KASUNDI | SOJALACK D, F, G, L, O

ZUBEHÖR: Pfanne zum Braten (2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer), großen Topf mit 60°C warmen Wasser für die Beutel, drei kleine Töpfe zum Erwärmen für Dal, Kasundi und Sauce, Schere zum Öffnen der Beutel, Küchenpinsel

ZUBEREITUNG: Tafelspitz im Topf bei ca. 60°C etwa eine halbe Stunde erwärmen. Dal, Kasundi und die Sauce in jeweils separaten Töpfen unter Rühren erwärmen; bei Dal und Kasundi etwas Wasser (2 EL) zugeben. Fleisch auspacken und mit Salz und Pfeffer würzen, dann in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und mit Hilfe eines Küchenpinsels mit dem Sojalack glasieren.

SERVIERVORSCHLAG: Dal in der Mitte des Tellers platzieren und das Fleisch daraufsetzen. Mit zwei Esslöffeln eine Nocke Kasundi formen und auf das Fleisch geben. An die Tellerseite etwas Joghurt geben und die Sauce außen angießen. Servieren.

FINALISIERT IN 40 Minuten

TARTE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE MANGO-RELISH | KARDAMOM | CRUMBLE | SAUCE CREÔLE A, C, G, O

ZUBEHÖR: zwei kleine Löffel für das Relish

SERVIERVORSCHLAG: Schokotarte in die Mitte des Tellers setzen. Mit zwei Esslöffeln eine Nocke Mango-Relish formen und auf die Tarte setzen. Mit Crumble bestreuen, Sauce Creôle außen angießen und servieren.

FINALISIERT IN 10 Minuten