

Molekularabend 14. Oktober 2014 von Roli Gasser



Apero:

Diverse Molekular-Drinks mit Drops

Vorspeise:

Kartoffel-Stangensellerie-Suppe mit Kartoffel-Air

Hauptgang:

Rehrücken Sous vide an einer Traubensauce

Beilagen:

Rotkraut, klare Rosenkohlquader und Spätzli

Dessert:

Rhabarber mit Beeren-Air

Apero:

Diverse Molekular-Drinks mit Drops

Zutaten:

Drops

70 ml Blue Liqueur, blauer Vodka
1 gr. Algin

130 ml Wasser
4 gr. Calciumlactat

300 ml Wasser

Drink

Orangensaft



Zubereitung:

Drops

Vodka (Liqueur oder Sirup) mit Algin mixen.

Calciumlactat und Wasser in einer Schüssel verrühren. Eine zweite Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Vodka-Algin-Mischung in eine Spritze aufziehen, in das Calciumlactatbad tropfen lassen, 30 bis 40 Sekunden darin belassen. Drops herausnehmen und im Wasser waschen.

Drink

Drops auf Gläser verteilen, mit Orangensaft auffüllen

Der Tropsvielfalt und den Drinks sind keine Grenzen gesetzt

Rauchender Glühwein

Zutaten:

400 ml Rotwein
1 Stk. Zimtstange
1 Stk. Lorbeerblatt
1 Stk. Limetten
1 Stk. Orange

Trockeneispellets mit Körbchen



Zubereitung:

Den Zucker, Rotwein mit halbiertem Zimtstange und Zesten von Limette und Orange mit einem Schnitz Orange kurz aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat und sich die Aromen verbunden haben.

Im Kühlschrank abkühlen lassen. Den Glühwein durch ein Sieb passieren und anrichten. Das Trockeneis in das Körbchen legen und in den Glühwein geben. Fertig und Prost!!

Spezifikation von Trockeneis: - 78 °C

Körbchen und Trockeneis können bei PanGas bestellt oder im Geschäft ohne Voranmeldung abgeholt werden. Mindestabnahme 3 kg. Das Trockeneis verdampft und nimmt von 3 kg innert 48 Stunden an Gewicht ab auf ca. 1 kg.

Vorspeise:

Kartoffel-Stangensellerie-Suppe mit Kartoffel-Air

Zutaten:

Kartoffel-Air

180 gr. mehlig kochende Kartoffeln
800 ml Wasser
Salz und Pfeffer
2 gr. Lecithin

Kartoffel-Stangensellerie-Suppe

20 gr. Olivenöl extra vergine
20 gr. Zwiebeln, fein gewürfelt
50 gr. Stangensellerie, fein gewürfelt
180 gr. Kartoffeln (vom Kartoffel-Air)
360 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
70 ml Rahm/Sahne
2 gr. Xanthan

Minze für die Garnitur



Zubereitung:

Kartoffel-Air

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, im Wasser garen, bis das Wasser das Kartoffelaroma angenommen hat. Abgiessen, Garflüssigkeit auffangen. Es werden 430 gr. Brühe benötigt. Würzen und abschmecken.

Kartoffelbrühe und Lecithin in einen hohen Messbecher füllen.

Stabmixer eintauchen, alles gut mischen.

Den Mixer langsam nach oben ziehen, Messbecher schräg halten, Masse an der Oberfläche mixen.

Kartoffel-Air kurz stehen lassen.

Kartoffel-Air mit dem Kaviarlöffel (Lochlöffel) abschöpfen, anrichten.

Kartoffel-Stangensellerie-Suppe

Das Olivenöl leicht erwärmen. Zwiebeln und Stangensellerie zugeben und andünsten, Kartoffeln zufügen, Gemüsebrühe zugeben, köcheln, bis das Gemüse weich ist, abschmecken, durch ein feines Sieb passieren. Es wird 480 gr. Masse benötigt.

Gemüsebrühe, Rahm und Xanthan erhitzen, die heisse Suppe in den iSi-Gourmet-Whip füllen.

Patrone laden. Sie Suppe in Suppen oder Kaffeetassen oder Gläser spritzen. Kartoffel-Air daraufsetzen.

Mit abgezipften Minzblättchen garnieren.

Hauptgang:

Hirschentrecote Sous vide an Traubensauce

Zutaten:

Hirschentrecote

4 x ca. 180 gr. Hirschentrecote (2cm Dick)
40 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer
Orange
4 Stk. Vakuumbbeutel

Traubensauce

1 EL Butter
1 Schalotte, fein gehackt
250 gr. kernlose Trauben, halbiert oder geviertelt
100 ml Sauser oder Traubensaft



Zubereitung:

Hirschentrecote Sous vide

Die Hirschentrecote trockentupfen und in den Vakuumbbeutel geben. Das Olivenöl Ziesten von der Orange begeben und die Beutel vakuumieren.

Wasserbad auf 58 °C erhitzen. (Backofen auf 75 °C einstellen ergibt die ca. 58 °C Wasserbad)
Die Fleischbeutel in das Wasserbad legen und bei 58 °C, 30 Minuten ziehen lassen.

Die Fleischbeutel aus dem Wasserbad nehmen, aufschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz auf grosser Hitze in der Bradpfanne oder Grill anbraten für die Röstaromen.

Aufschneiden und auf Traubensaucen-See anrichten.

Traubensauce

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Trauben begeben. Sauser zugiesen, ca. 5 Minuten einkochen.

Beilagen Hauptgang

Rotkraut

Zutaten:

900 gr. Rotkraut
40 gr. Zucker
60 gr. Butter
75 ml Balsamicoessig
Salz und Pfeffer
200 ml Rotwein



Zubereitung:

Die äussersten Rotkrautblätter abbrechen und den Strunk zurückschneiden. Dann den Kohlkopf der Länge nach in Viertel schneiden.

Jeden Schnitt von der Spitze her mit einem grossen Messer in feinste Streifen schneiden, dabei den harten Strunk auf der Seite lassen.

In einer Pfanne den Zucker zuerst kurz auf grossem Feuer anschmelzen, dann sofort auf mittlere Stufe reduzieren und langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen; dabei möglichst wenig umrühren. Dann die Butter hineingeben, schmelzen lassen, den Balsamicoessig und die Rotkrautstreifen beifügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und unter Wenden 2 bis 3 Minuten dünsten. Den Rotwein dazu gissen und das Gemüse zugedeckt ca. 45 Minuten auf kleinem Feuer schmoren lassen.

Nun den Deckel von der Pfanne entfernen und die Garflüssigkeit auf höchster Stufe praktisch vollständig einkochen lassen; am Ende erhält das Rotkraut vom verbleibenden Butterjus einen schönen Glanz. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer sowie Balsamico abschmecken.

Rosenkohlquader

Zutaten:

16 kleine Rosenkohl
400 ml Wasser
Salz und Pfeffer
2 gr. Gellan



Zubereitung:

Rosenkohl im Wasser knackig garen, Rosenkohl mit einem Schaumlöffel herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken.

200 ml des Rosenkohlwassers abmessen, eventuel mit Wasser ergänzen, abschmecken mit Salz und Pfeffer, Gellan einrühren, einmal aufkochen.

Die Eiswürfelform mit Klarsichtfolie auskleiden, die Brühe in die Form giessen, Rosenkohl in die Form verteilen. Die Brühe fest werden lassen.

Die Rosenkohlquader / Stäbchen schneiden, in Gemüsebrühe nochmals erwärmen.

Spätzli-Grundrezept

Zutaten:

200 gr. Mehl
100 gr. Knöpfliemehl
150 ml Milchwasser (½ Wasser, ½ Milch)
Messerspitze Backpulver
Salz
3 Stk. Eier



Zubereitung:

Die beiden Mehle mit dem Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Eier und das Milchwasser dazugiessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen.

Teig portionsweise auf einem nassen Stielbrettchen ausstreichen. Mit langem, glatten Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durch ein Spätzlisieb streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Dessert

Rhabarber mit Beeren-Air

Zutaten:

Rhabarberfond

250 gr. Erdbeer-Rhababer (rote Schale)
70 gr. Zucker
250 ml Wasser
¼ Vanilleschotte

Rhabarbergelee

260 gr. Rhabarberfond
3 gr. Gellan

Rhabarberkompott

500 gr. Erdbeer-Rhabarber (rote Schale)
120 gr. Zucker
70 gr. Wasser
½ Limette, Saft

Erdbeer-Air

100 gr. Erdbeeren
150 gr. Wasser
35 gr. Zucker
2 gr. Lecithin

Minze für die Garnitur



Zubereitung:

Rhabarberfond

Rhabarber mit Schale in kleine Stücke schneiden, mit Zucker und Wasser in die Pfanne geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark abstreifen, mit der Schote in die Pfanne geben. Pfanneninhalte aufkochen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen, so dass sie eine rosafärbung bekommt.

Den Pfanneninhalte durch ein Sieb passieren, den rosa Fond auffangen und im Kühlschrank erkalten lassen bis zur weiterverarbeitung.

Rhabarbergelee

Die Form mit einer Klarsichtfolie auskleiden. Rhabarberfond und Gellan aufkochen und in die Form gießen, erkalten lassen. Kühl stellen.

Rhabarberkompott

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zucker und Wasser aufkochen, Rhabarber bissfest kochen, mit dem Limettensaft beträufeln. Erkalten lassen.

Erdbeer-Air

Für die Erdbeer-Air die Erdbeeren zerkleinern, mit dem Wasser und dem Zucker mixen, durch ein Sieb streichen, Lecithin zugeben, Becker schräg halten und den Inhalt mit dem Mixer aufmixen (zu Air mixen).

Anrichten:

Rhabarbergelee in Quadrate und diese in Dreiecke schneiden.

Rhabarberkompott und Rhabarbergelee anrichten, mit der Erdbeer-Air umgeben, mit Minze garnieren.

En Guete und viel Spass in der Laborküche!!!

Internetseiten zum Thema:

www.freestylecooking.ch

Rolf Caviezel

www.artisancuisinier.ch

Jonas Frei

IPhone und iPad –App

Sous Vide °Celsius

<https://itunes.apple.com/ch/app/sous-vide-celsius/id419217101?mt=8>