

Rezepte von Sebastian Titz:

Geeiste Radiccio-Haselnusscreme
Radicciogeele mit -weissem Balsamico
Frittierter Zichoriewurzel
Fein geschnittener Radiccio
Ein reduzierter Clementinensaft
Incarom (Zichoriewurzel)-Puffer
Gebrannte Haselnüsse mit Boxhornkleesamen

Geeiste Radiccio-Haselnusscreme:

200g Radicchio Rosso
200g Haselnuss-Gianduja von Felchlin, salzen
Radicchio kurz an sautieren, leicht salzen. Mit der Haselnuss-gianduja vermischen und im Paco-jet- Becher einfrieren. Vor dem servieren min. drei mal Pacosieren.

Radicchiogeele mit weissem Balsamico:

100 g Radicchio
50 g Weisser Balsamico
1 Blatt Gelatine
Radicchio andünsten leicht salzen, Pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
den Essig aufkochen, die gequellte Gelatine darin auflösen. Probieren die Säure sollte fein sein, in eine ausgekleidete Form giessen und kalt stellen. Rund ausstechen und halbiert servieren.

Frittierter Zichoriewurzel

Die Wurzel sehr fein aufschneiden und bei 170°C ohne Farbe frittierten und unter der Wärmelampe komplett trocknen lassen.

Ein reduzierter Clementinen Saft:

Den Saft auf 1/3 ein reduzieren.

Gebrannte Haselnüsse mit Boxhornkleesamen:

50 g Haselnüsse
50 g Zucker
25 g Wasser
Prise gemahlener Boxhornkleesamen

Haselnüsse, Zucker und Wasser kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Zucker die Nüsse umhüllt und leicht karamellisiert ist, mit Boxhornkeleesamen-Pulver abschmecken und auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Zum servieren halbieren.