

Gericht zum Thema Bittere Lebensmittel von Gabriel Heintjes

Grüner Speck / Schwarztee / Grüner Gemüse - Wurzelsalat / Avocado-Pilzmayo / Berberitze / Tonic - Kamilleespuma / Birne / Urkarotte

Grüner Speck

1,4 kg Grüner Speck
3 lt Wasser
1 Stk. Zwiebel
Lorbeer, Nelke
5 gr Jasmin - Schwarztee

- Speck langsam auf der Fettseite anbraten bis es eine knusprige, goldige Schicht gebildet hat.
- Den Speck mit Wasser übergießen und in einem Topf mit den anderen Zutaten bei leichter Hitze ca. 5 Std. garen.
- Speck herausnehmen und abtrocknen. In der Pfanne mit etwas Fettstoff wieder so lange braten bis die Haut ganz knusprig geworden ist. Haut ablösen und trocknen, separat als Chip servieren. Den Fond des Fleisches aufheben.

Berberitzen

Berberitzen
Apfelessig
Speckfond

- Die Berberitzen in ein Einmachglas geben
- 1/10 Essig begeben
- Glas mit Fond auffüllen und mind. 24 h ziehen lassen

Birnen

Birnen
Meersalz

- Birnen mit Wasser leicht benetzen
- Meersalz zu den Birnen geben und bei 200°C garen bis die Haut sich ganz dunkel braun aussieht. Halbieren, entkernen, mixen. Wenn möglich mit etwas Xanthan binden, da sich durch das Salz sonst das Wasser vom Fruchtfleisch trennt.

Tonic-Kamilleespuma

0.5 lt Tonicwater
3 gr Kamilleblüten
20 gr Blütenhonig
6 Bl Gelatine

- Tonicwater erwärmen

- Kamille begeben und ziehen lassen, mit Honig abschmecken
- Die eingeweichte Gelatine begeben, kaltstellen
- In Siphon füllen und mit 2 Patronen impfen, 2h ruhen lassen

Grüne Gemüse - Wurzelsalat

Korianderwurzeln
 Gewürzlauch
 Rettichsprossen
 Thai Koriander
 Kerbelstiele
 Junger Brunnenkresse

- Alles in Julienne schneiden
- Mit Avocadoöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Limettensaft anmachen

Avocado-Pilzmayo

25 gr Eigelb
 10 gr Apfelessig
 300 gr Avocadoöl
 50 gr Austernseitlinge
 1 Stk kleine Schalotte

- In einer heissen Pfanne die Pilze gut anbraten, die Schalotten im letzten Moment dazugeben bis sie glasig ist.
- Eigelb, Essig und Pilze in ein hohes Gefäss geben und unter mixen mit Avocadoöl aufmontieren. Kalt stellen.

Urkarotte

- Urkarotten in einer Bratpfanne mit genügend Fettstoff langsam bei niedriger Hitze und gelegentlichem Wenden braten. Diesen Vorgang für die nächsten 2-3 h wiederholen. Dies kann je nach Grösse weniger oder länger dauern. Bei Bedarf kann man auch noch gestossene Koriander oder Kardamonsamen begeben. Am Ende mit grobem Salz würzen und servieren.