



## SWISS KITCHEN TALK REZEPTE

### Tessiner Kaki Lolli mit Zimtrauch aromatisiertem Joghurt

2 TL Olivenöl

2 x Tessiner Kakifrüchte, sehr reif

200g Zucker

1 x Sternanis

1 x Zitronensaft

1 Prise Salz

100g Joghurt Nature

1 x Zimtstange, zerbröseln

Deko-Picker (Holz-Spiesschen)

- 1) Kakifrüchte schälen. Fruchtfleisch mit 200g Zucker und 1 Stück Sternanis geleeartig einkochen. Pürieren. Mit dem Saft einer Zitrone und einer Prise Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren.
- 2) Das Joghurt in einen Behälter geben und mit einem Deckel oder Folie abdecken.
- 3) Die Smoking Gun (Kalt-Räucherpistole) mit dem zerbröselten Holz der Zimtstange befüllen und anzünden. Den Zimtrauch in den Joghurt-Behälter leiten und ca. 50 Sekunden aromatisieren.
- 4) Die Kaltplatte vom PolyScience Anti-Griddle mit einer dünnen Schicht Olivenöl bestreichen und auf -34°C kühlen.
- 5) Kakipüree als ø 3cm Scheiben gefrieren lassen und das Kopfstück der Deko-Picker darauf platzieren.
- 6) Über die Deko-Picker und Kakipüree Scheiben etwas geräuchertes Joghurt geben und wenden.
- 7) Die Joghurt Seite anfrieren lassen und die Lollis servieren.



## Geräucherte Kartoffel-Blini mit Sauerrahm, Forellenkaviar und Schokoladeraspel

Zutaten für 1 Liter Kisag Gastro Bläser

125g Butter, geschmolzen  
125g Warme Milch  
Räuchermehl aus "English Oak"

100g gekochte, passierte Kartoffeln  
Muskat, Salz und Pfeffer

50 ml Sauerrahm  
50g Forellenkaviar  
50g Schokolade, dunkel 70%

- 1) Butter und Milch mischen und in einer Pfanne erwärmen.
- 2) Die Smoking Gun mit Räuchermehl befüllen und anzünden. Den Rauch in die flüssige Milch-Butter leiten und für ca. 90 Sekunden blubbernd aromatisieren.
- 3) Gekochte, passierte Kartoffeln mit der aromatisierten Milch-Butter mischen. Gut durchrühren mit der Absicht eine leicht bindende Konsistenz zu erhalten.
- 4) Kartoffelpüree in einen Gastro Bläser geben, mit zwei NO2 Patronen befüllen und gut auskühlen lassen.
- 5) Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Schokolade fein raspeln und einfrieren.
- 7) PolyScience Anti-Griddle einschalten und auf -34°C auskühlen lassen.
- 8) Geräucherte Kartoffel-Mischung auf den Anti-Griddle geben und auf beiden Seiten anfrieren. Die Blinis sollen in der Mitte noch cremig sein.
- 9) Anrichten: Zwei Blinis auf einen Teller geben und mit einem Löffel Sauerrahm und etwas Schokoladenraspel anrichten.

[Adaption aus einem PolyScience - Rezept von Heinz Hanner, Relais & Châteaux Hanner, A-Mayerling]



## Schokolade mit Saffranrauch und karbonisierten Muscat-Trauben

Zutaten für 1 Liter Kisag Gastro Bläser

150g Schokolade Couverture 70%  
100g Milch  
200g Rahm 35%  
1 TL Dunkler Ruhm  
1 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

5-7 Fäden Saffran aus Mund, VS  
Rote Trauben, Muscat

2 x Kisag Bläser  
3 x CO2 Patronen  
2 x NO2 Patronen

- 1) Die Trauben halbieren und die Traubenkerne entfernen. In einen Kisag Bläser geben und verschliessen.
- 2) Einen Kisag Bläser aufrecht stehend mit einer Patrone CO2 befüllen und darauf die Druckluft wieder entweichen lassen. Den Bläser mit zwei weiteren CO2 Patronen befüllen und aufrecht stehend 6-8 Stunden kühl stellen.
- 3) Milch und Rahm zusammen aufkochen und über die Schokolade geben.
- 4) Dunkler Ruhm und das Gelatineblatt einrühren. Und die Mischung glatt rühren.
- 5) Einen weiteren Kisag Bläser mit der Schokolade Mischung befüllen, mit zwei NO2 Patronen befüllen, auskühlen und kalt stellen.
- 6) PolyScience Anti-Griddle einschalten und auf -34°C auskühlen lassen.
- 7) Schokoladenmousse aus dem Bläser auf den Anti-Griddle spritzen.
- 8) Eine Cloche über das Mousse stülpen. Die Smoking Gun mit 5-7 Saffranfäden befüllen und anzünden. Den Rauch unter die Cloche leiten und das Mousse für ca. 60 Sekunden mit Saffranrauch aromatisieren.
- 9) Den CO2 Bläser öffnen und die Schokolade mit den karbonisierten Trauben garnieren.