

TALENT
CLASS

Experimentelle Gourmetküche



mit Disfrutar

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Jetzt wird geliert, dehydriert und sphäriert!	04
Disfrutar	05
Produkte und Techniken	06
Eigelb-Tempura mit heißem Pilzgelee	12
Gazpacho-Sandwich mit Sherryessig	16
Gelierte Makkaroni mit Carbonara-Espuma	20
Multisphärischer Maiskolben	24
Tomatensalat mit Mango und Mandeln	28
Getrüffeltes Spiegelei	34
Käsekuchenhörnchen mit Kirschgelee und Mandelstreuseln	36
Tortell de Nata	40



Jetzt wird geliert, dehydriert und sphäriert!

Geprägt von der Molekularküche tüftelt das Disfrutar-Trio immer wieder an neuen spektakulären Kochtechniken und Produktkombinationen.

Dein Herz schlägt für Haute Cuisine und experimentelle Kochtechniken? Dann ist dieser kreative Kurs genau der Richtige für dich!

Mateu Casañas, Oriol Castro und Eduard Xatruch zeigen dir einige der berühmtesten Rezepte ihres Restaurants Disfrutar. Du lernst, wie du ausgehend von traditionellen Zubereitungen geniale kulinarische Innovationen kreierst. Das fängt bei der Auswahl und Zusammenstellung von Produkten an und führt zur Anwendung neuester, moderner Techniken.

Hier findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß!

Disfrutar

Ob Gazpacho-Sorbet mit Stickstoff, knuspriges Eigelb-Tempura oder multisphärischer Maiskolben – die Küchenchefs von Disfrutar zeigen dir einen kreativen, innovativen Zugang zum genussvollen Kochen.

Mateu Casañas, Oriol Castro und Eduard Xatruch sind die Küchenchefs des Restaurants Disfrutar, das Platz 3 auf der Liste „The World’s 50 Best Restaurants“ belegt. Ausgebildet in Ferran Adrià’s berühmten Restaurant El Bulli, Vorreiter der innovativen Molekularküche, begeistert das Trio mit außergewöhnlichen Gerichten und hochkomplexen Techniken. Bei aller Kreativität kommt der Geschmack natürlich nicht zu kurz. Ob knuspriges Eigelb-Tempura auf heißem Pilzgelee oder fruchtiger Tomatensalat mit Mango und Mandeln, bei Disfrutar ist Genuss garantiert!

Das meinen wir: die Kreativität, zu sehen, was niemand sieht



Disfrutar

www.disfrutarbarcelona.com

Eigelb-Tempura mit heißem Pilzgelee

Zutaten & Infos



Zubereitung
1h 30min



Gesamt
4h



Portionen
10

Pilzbrühe

Champignons

Totentrompeten

etwas Jang-Sauce

etwas Wasser

Salz

Sonstiges

10 Hühnereier aus Freilandhaltung

2l Sonnenblumenöl

200g Weizenmehl

Kochsalz im Mixer pulverisiert

Heißes Pilzgelee

500g Pilzbrühe

1,6g kaltes Agar-Agar in Pulverform

10 leere Eierschalen

Salz

Tempurateig

150g Weizenmehl

30g Trisol

250g Mineralwasser (Raumtemperatur)

3g Zucker

1g Salz

15g frische Hefe

Zubereitung

Schritt 1 Pilzbrühe

Die Champignons vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen, sodass sich die Pilze nicht mit Wasser vollsaugen. Die Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Totentrompeten ebenfalls auf Dreck untersuchen, aber nicht kleinschneiden, da sie schon relativ dünn sind. Alle Pilze in einen Topf geben und erhitzen, sodass sie Flüssigkeit abgeben. Etwas Salz und 1 Schuss Wasser hinzufügen. Mit ein wenig Jang-Sauce würzen. Den Topf mit einem Deckel abdecken, sodass die Flüssigkeit nicht evaporieren kann. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn die Pilze eine Weile gekocht haben, seihe die Brühe durch ein feines Sieb ab. Drücke die Pilze gut mit einem Löffel aus, sodass die ganze Pilzessenz herauskommt.

Schritt 2 Heißes Pilzgelee

500g Pilzbrühe nach Geschmack salzen. Kaltes Agar-Agar-Pulver hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Wenn die Mischung aufgekocht ist, lass sie ein paar Minuten köcheln und nimm sie dann vom Herd. Dann gib mit Hilfe einer Spritze 30g dieser Mischung in jede leere Eierschale. Diese für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tipp: *Bei der Menge des Agar-Agars solltest du sehr genau sein. Schon wenige Milligramm können einen großen Unterschied im Endergebnis ausmachen.*

Schritt 3 Tempurateig

Die Hefe im zimmerwarmem Mineralwasser auflösen, den Zucker und das Salz hinzufügen. Mehl und Trisol miteinander vermischen. Nach und nach das Mehl und das Trisol unter ständigem Rühren in das Wasser geben. Rühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Den Teig für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er in Ruhe gären kann.

Schritt 4 Frittieren und Garen

Den Tempurateig aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn er kleine Bläschen hat und sich Mehl und Wasser nicht separiert haben, sind das Zeichen, dass der Teig gut gegärt ist. Das Sonnenblumenöl auf 180°C erhitzen. Die Eier schälen und trennen. Die Eigelbe vorsich