

Fine Dining Hacks

mit Antoni Furs



Workbook mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Fine Dining für zuhause: Kreativität trifft Technik

Antoni Furs

Limetten-Gel

Parmesan-Espuma

Lauch-Asche

Mango-„Eigelb“

Kartoffelschuppen

Essbares Glas

Blumenkohl-Tandoori

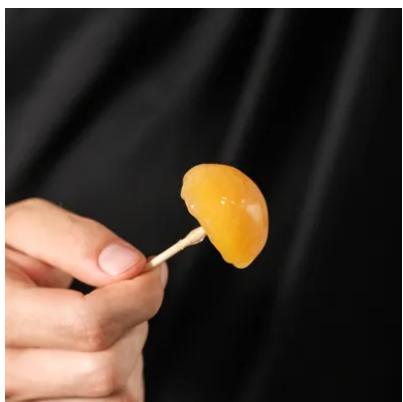
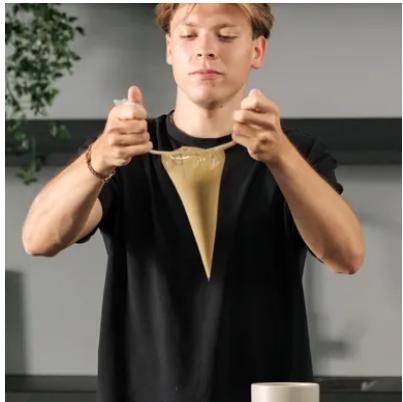
Geräuchertes Gerstenrisotto mit Parmesan-Espuma

Hasselback-Portobello mit Selleriepüree und Lauch-Asche

Wassermelonen-„Thunfisch“ mit Mango-„Eigelb“

Zander mit Kartoffelschuppen und Kräuterjoghurt

Steinpilz-Schokoladen-Ganache mit Haselnuss-Mousse und essbarem Glas





Fine Dining für zuhause: Kreativität trifft Technik

Sterneküche klingt kompliziert? Ist sie aber nicht zwingend. Antoni Furs zeigt dir, wie du echtes Fine Dining nach Hause holst – mit spannenden Techniken, cleveren Tricks und etwas Mut zu außergewöhnlichen Aromen und Texturen.

In diesem Kurs lernst du sechs innovative Techniken kennen, die du anschließend in sechs beeindruckenden Gerichten anwenden kannst. Dazu gehört ein Limetten-Gel, das für eine intensive Frische sorgt und bei einem Blumenkohl-Tandoori zum Einsatz kommt. Weiter geht es mit einem cremigen Gerstenrisotto, das durch eine luftige Parmesan-Espuma verfeinert wird, und einem Portobello-Pilz im Hasselback-Style mit selbstgemachter Lauch-Asche. Außerdem lernst du, wie du aus einer Wassermelone einen veganen Thunfisch kreierst und einen Zander mit knusprigen Kartoffelschuppen veredelst. Zum Abschluss gibt's noch ein spektakuläres Dessert mit Steinpilz-Schokolade und essbarem Glas.

Klingt gut? Dann lass dich von Tonis Tricks inspirieren!

Danke!

ono
mao



Microplane

GEFU®

CASO®
D E S I G N

© STAY SPICED!

ZWILLING

Antoni Furs

Antoni „Toni“ Furs ist das Gesicht einer neuen Generation von Köchen: Mit nur 22 Jahren hat er bereits in 14 verschiedenen Restaurants gekocht, einen Michelin-Stern miterarbeitet und heute begeistert er über 350.000 Follower auf Social Media mit seinen kreativen Rezepten und Techniken aus der Fine-Dining-Welt.

Tonis kulinarische Reise begann mit 15 Jahren und führte ihn in einer beeindruckenden Geschwindigkeit von einem Steakhouse bis in die Spitzengastronomie. Angetrieben von dem Wunsch, ständig dazuzulernen, wechselte er alle paar Monate die Restaurants. Mit 18 Jahren schloss er seine Kochlehre ab und zog in die Schweiz, wo er nur zwei Jahre später als Chef de Partie maßgeblich am Erhalt eines Michelin-Sterns in Grindelwald beteiligt war – ein prägender Moment für ihn.

Seit August 2023 teilt er sein Wissen auf Instagram, TikTok und YouTube. Ob coole Food-Hacks, anspruchsvolle Rezepte oder Insider-Tipps – Toni macht die hohe Kunst des Kochens auf unterhaltsame und zugängliche Weise für jeden nachvollziehbar. Für ihn ist Kochen mehr als nur ein Beruf: Es ist eine Möglichkeit, Glücksgefühle durch Genuss auszulösen und andere damit zu inspirieren.



Antoni Furs

Ich finde es
faszinierend, wie
man bekannte
Geschmäcker
täuschen oder
komplett neu
interpretieren
kann.

Limetten-Gel



Zutaten & Infos



Vorbereitung
30 min



Gesamtzeit
2 h

8 Limetten

600 ml Wasser

150 g Zucker

ergibt ca. 250 ml

Rezeptschritte

Schritt 1

Limetten vorbereiten

Die Limetten kurz in kochendes Wasser geben. Anschließend herausnehmen und in einer heißen Pfanne ohne Öl von allen Seiten leicht anbraten.

8 Limetten

Schritt 2

Bitterstoffe entfernen

Die Limetten mit Wasser ablöschen und 15 Minuten kochen lassen. Das Wasser abgießen, die Limetten zurück in den Topf geben und mit frischem Wasser bedeckt erneut aufkochen lassen. Diesen Vorgang insgesamt dreimal wiederholen.

Schritt 3

Im Ofen garen

Die vorgekochten Limetten fest in Alufolie einwickeln und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen für 20–30 Minuten backen, bis sie komplett weich sind.

Schritt 4**Mit Zucker einreduzieren** _____

Die weichen Limetten aus der Folie nehmen und zusammen mit Wasser und Zucker 20–30 Minuten reduzieren lassen. Nun in einem Hochleistungsmixer zu einem sehr feinen, glatten Püree mixen. Bei Bedarf schluckweise Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Achtung: Das Gel wird beim Abkühlen noch fester werden.

150 g Zucker

600 ml Wasser

Schritt 5**Geschafft** _____

Das Gel durch ein feines Sieb streichen, um eine glatte Textur zu erhalten. Anschließend am besten in einen Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Tipp

Du kannst das Gel auch mit Zitronen, Orangen oder Grapefruits herstellen. Da die Schalen von Orangen und Grapefruits dicker sind, wird das Gel bitterer werden.

Workbook
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Antoni Furs

Kurs
Fine Dining Hacks

Koch
Antoni Furs