

Fresh Rolls



Zubereitung Mistkratzerli

Das Mistkratzerli mit dem Gasbrenner abflämmen und den Brustkorb zuschneiden. Den Brustkorb am Knochen gut würzen, mit Salz und Pfeffer in Nussbutter anbraten. Den Mistkratzerli-Brustkorb mit Heissluft 180° C garen bis zu einer Kerntemperatur von 60° C. Den Brustkorb 10 Minuten ruhen lassen und dann die Mistkratzerli-Brüstchen (Flügel und Keule abtrennen)herausschneiden. Optional: Die herausgelösten Brüstchen 30 Sekunden mit Kirschholz auf dem Green Egg räuchern.

Zubereitung Koriander-Reispapier

Reisblätter im warmen Wasser 10 Sekunden einlegen und ein Stück auf ein gefettetes Backpapier legen. Den Koriander fein darüberstreuen und wieder mit einem eingeweichten Reisblatt abdecken. Mit einem gefetteten Backpapier abdecken und zusammenpressen. Vorgang vier Mal wiederholen und Koriander Reispapier 30 Minuten im Kühlschrank kühlstellen.

Rezept für 4

Zutaten Mistkratzerli

2 Stk. Mistkratzerli ganz
50 g Butter
Meersalz / schwarzer Pfeffer
30 g Kirschholz

Zutaten Koriander-Reispapier

8 Stk. vietnamesische Reisblätter
10 g Koriander in feine Streifen geschnitten
8 x Backpapier
1 El. Sonnenblumenöl

Zutaten Avocado-Creme

1 Hass Avocado
20 g Sauerrahm
1 x Meersalz / Pfeffer

Einlage Fresh Rolls

100 g Gurke, geschält und in Streifen geschnitten
1 Limette, filetiert und die Filets halbiert
20 g Erdnüsse, gesalzen, geröstet und zerdrückt
4 Blätter Brüsseler Endivie, halbiert
1 Stk. Frühlingszwiebel, Grün fein geschnitten
40 g Harrissa-Ketchup
40 g Sesam-Dressing
60 g Mango, in feine Scheiben geschnitten



Zubereitung Avocado-Creme

Avocado mit einem Löffel gut auslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Sauerrahm abschmecken und würzen.

Zubereitung Harissa-Ketchup

Alle Zutaten im Mixer 60 Sekunden mixen, bis sie eine homogene Masse ergeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Die Ketchup-Masse kann ohne weiteres zwei Wochen in einem verschliessbaren Glasgefäss aufbewahrt werden.

Zubereitung Sesam-Dressing

Alle Zutaten im Steinmörser gut zu einer cremigen Sauce vermischen. Das Backpapier entfernen und das Koriander Reispapier auf einem Teller mit Serviette anrichten. Alle Zutaten auf dem Reispapier platzieren und allenfalls vorrollen.

Zubereitung Kalamansi-Mandarinen-Praline

Den Mandarinen- und Kalamansisaft mischen und in Eiskugelformen abfüllen und einfrieren. 24 Stunden später auslösen und im Tiefkühler zwischenlagern. Die Kakaobutter auf 50 C° erhitzen und die Couverture dazugeben. Die gefrorenen Saftkugeln in die warme Schokolade tauchen, trempieren und im Kühlschrank vollständig auftauen lassen.

Anrichten

Zum Video!

Zutaten Harissa-Ketchup

400 g Tomatenpüree
300 g Glucose
400 g Weissweinessig
80 g Zucker
30 g Meersalz
0.5 g Nelkenpulver
10 g Steinpilzpulver
2 g Harissa, getrocknet
2 g Piment d'Espelette
1 x Meersalz / schwarzer Pfeffer

Zutaten Sesam-Dressing

60 g Sake
30 g geröstete Sesampaste
10 g Shiro-Misopaste
5 g Sesamöl, geröstet
20 g Zucker
20 g Mirin
20 g Reisessig
20 g geröstete und gehackte Erdnüsse

Zutaten Kalamansi-Mandarinen-Praline

100 g Mandarinsaft
25 g Kalamansisaft
50g weisse Valrhona Schokolade
50g Kakaobutter