

## GARUM OCHSENHERZTOMATE & GRÜNER WACHOLDER

### Komponenten

Gegrillte Erdbeeren	Roter Glücksklee
Kalbsmaske	Eingelegte Ahornblüte
Marmande D'Antan Tomaten (8–10 cm Ø)	Grünes Wacholderbeerpulver
Tomaten Gelee	Garumsauce
Tomaten/Himbeere Gel	Liebstöckel-Öl

### GEGRILLTE ERDBEEREN

Rote Erdbeeren (nicht zu süß) grillen und in 3 mm Würfel schneiden, ausbreiten, direkt kaltstellen.

### MARMANDE D'ANTAN TOMATEN

Tomaten blanchieren und schälen. Die Tomaten vorsichtig in 28 g schwere Scheiben vorsichtig schneiden, so dass die Scheiben der Form der Tomaten behalten. Die Scheiben nebeneinander auf einem tiefen Blech auslegen und mit 100°C heißem grünen Wacholderöl bedecken, mindestens 6 Stunden ziehen lassen.

### TOMATEN GELEE

220 g Klarer Tomatenabhang  
1,6 g Agar  
0,6 g Gellan  
0,4 g Citras  
Tomami (herzhaft)  
Weißer Balsamicoessig

Den Tomatenfond\* mit Tomami, Essig, Salz und Zucker abschmecken. Dann mit Texturgebern binden und auf ein Plastiktablett gießen. Anschließend mit einem Ring (9 cm Ø) Kreise ausschneiden.

\*(1 kg Tomaten mit Salz mischen, in ein Küchentuch geben und einen Behälter darüber platzieren)

## TOMATEN/ HIMBEEREN GEL

220 g Tomatenabhang  
15 g frische Himbeeren  
Meersalz

Alles mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Mit Gegenbauer Edelsüß Essig und Salz abschmecken. Pro 100 g Flüssigkeit mit 1,2 g Agar, 0,4 g Citras und einer Prise Xanthan abbinden.

## GARUM SAUCE

1 Liter Geflügel-Fond von stark gerösteten Geflügelkarkassen und mit 20 g Kombu Alge für eine halbe Stunde aromatisieren  
55 g Sauerkraut (mit Speck)  
33 g Forellen Garum  
11 g Rind Garum  
25 g Butter

Den fertigen Geflügelfond zu einem Viertel reduzieren. Sauerkraut, Forelle und Rind Garum dazugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Mit dem Stabmixer gut mixen und durch ein feines Sieb passieren. Dann mit Butter emulgieren und mit Zitronensaft/Chardonnay-Essig abschmecken. Falls nötig mit etwas Xanthan abbinden.

## FORELLE GARUM

1 Teil Forelle (ohne Kopf, Flossen und Innereien) Schweine Bauchspeicheldrüse (5 % von Forellengewicht) Wasser (80 % von Forellengewicht) Meersalz (10 % von Forellengewicht – ohne Jod wie Maldon) Buchweizen Shio Koji (8 % von Forellengewicht)

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse mixen, in ein Einweckglas geben und Luft dicht verschließen. Im Ofen bei 60°C Dampf für 35 Minuten erhitzen, damit schnell die gewünschte Temperatur erreicht wird. Danach die Gummis von den Gläsern entfernen und wieder verschließen. Nun für 36 Stunden in den Ofen/Wärmeschrank/Garumbox stellen, bis der enzymatische Prozess stattgefunden hat. Danach das Garum durch ein feines Sieb passieren.

\*Aus 500 g Fisch bekommt man 600 g Garum

## RIND GARUM

- 1 Teil – Rind (mageres Fleisch - z.B. Falsches Filet)  
– Schweine Bauchspeicheldrüse (5% von Rindfleischgewicht)  
– Wasser (80% von Rindfleischgewicht)  
– Meersalz (12% von Rindfleischgewicht - ohne Jod wie Maldon)  
Buchweizen Shio Koji (10% von Rindfleischgewicht)

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse zusammenmixen. In ein Einweckglas geben und dicht verschließen. Im Ofen bei 60°C Dampf für 35 Minuten erhitzen, damit schnell die gewünschte Temperatur erreicht wird. Danach die Gummis von den Gläsern entfernen und wieder verschließen. Nun in den Ofen/Wärmeschrank/Garumbox stellen für 36 Stunden, bis der enzymatische Prozess stattgefunden hat. Danach Garum durch ein feines Sieb passieren.

\*Aus 500 g Fleisch bekommt man 450 g Garum

## KALBSKOPF

- 2 Kalbsmaske  
Wasser  
Salz

Die Kalbsmaske für 2 Stunden wässern. In frischem leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Stunden lang kochen bzw. bis das Fleisch zart ist. Wenn Kalbszunge vorhanden ist, dann mitkochen bis diese ebenfalls zart ist. Die Kalbsmaske herausnehmen, abtropfen lassen und auf ein Blech geben, dann etwas Garfond aufheben. Jetzt die Maske mit einem weiteren Blech beschweren und pressen, anschließend kalt stellen bis es geliert ist. Die Kalbsmaske und die Zunge (geputzt) in grobe Würfel schneiden (1 cm) und in einem Topf schmelzen lassen, ggf. etwas Garfond dazugeben. Einmal gut geschmolzen in Wurstdärme (6 cm Ø) einfüllen. Dann die Därme kalt werden lassen. Die nun festen Rollen in 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ring (5,5 cm Ø) ausstechen.

## LIEBSTÖCKEL- ÖL

- 1 Teil – Gezupfter Liebstöckel  
3 Teile – Rapsöl

Alles im Thermomix bei 60°C für 6 Minuten mixen, anschließend durch ein Tuch passieren.

# ANRICHTEN

3 g gegrillte Erdbeeren mittig auf den Teller legen. Die temperierte Kalbsmaskenscheibe darauflegen und mit einem Bunsenbrenner zum Schmelzen bringen.

Temperierte Tomatenscheibe mit Fischesauce bestreichen und mit Gelee bedecken, sowie 8 Punkte Tomaten/Himbeergel verteilt drauf spritzen. Mit 7 roter Oxalisspitzen und 7 Ahornknospen garnieren. Tellerrand mit Wachholdernadelpulver abpudern. 2 EL Sauce um die Tomate gießen und mit Liebstöckelöl beträufeln.