

in

in-online.ch



Erdbeere im Quadrat

Kosmohuhn

by Rolf Caviezel



4 Personen

- Gebratener Mistkratzerlischenkel auf Popcorn und lauwarmem Orangengelee
- Begleitet von einer Aceto-Olivenöl-Pipette
- Kaviar von Broccoli und Blue Curacao

Mistkratzerli

4 Mistkratzerlischenkel würzen (Salz, Pfeffer) und in der Pfanne mit wenig Öl anbraten und garen.

Lauwarmes Orangengelee

- 200 g Orangensaft
- 4 g Gellan

Orangensaft mit Gellan aufkochen, in eine Form (Tasse) giessen. Kalt stellen und, wenn die Masse fest ist, in Form schneiden. Die verschiedenen Formen in warmer Bouillon erhitzen und servieren.

Popcorn 1x1

Pop the corn – mit Topf und Deckel oder im Papiersack in der Mikrowelle. Der Spass beim Zuschauen, Zuhören und Mittanzen ist Wohlfühl-Feeling pur.

Pipette

40 g Aceto balsamico mit 40 g Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Pipetten aufziehen.

Broccolikaviar

- 25 g Broccoli
- 120 g Gemüsebouillon
- 1–2 g Alginat
- 4 g Kalziumchlorid
- 130 g Wasser



Mit Hilfe eines Stabmixers Broccoli und Gemüsebouillon mixen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Flüssigkeit nochmals mit einem Stabmixer unter Beigabe von Alginat mixen. Kalziumchlorid mit Wasser vermischen. Eine zweite Schüssel mit neutralem Wasser füllen. Nun die Broccoliflüssigkeit mit einer Spritze aufziehen. In die Kalziumchloridlösung tropfen lassen. Dann mit einem Lochlöffel den Kaviar herausfischen und im neutralen Wasserbad wässern.



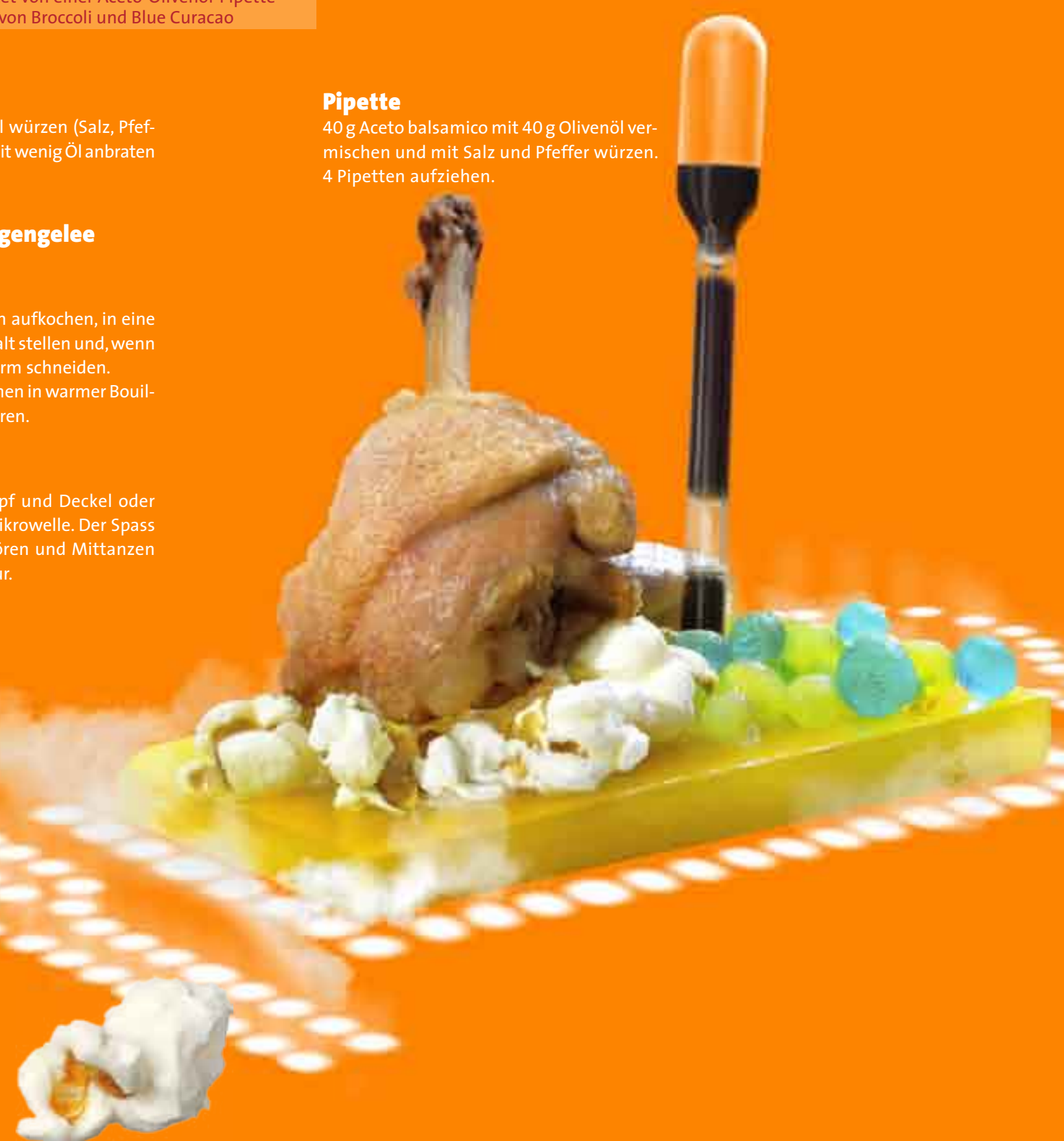
Mit Spritze, Besteck und dem Überraschungspaket Texturen geht es den Lebensmitteln mit viel Fantasie und Freude an den Krügen.

Blue-Curacao-Kaviar

- 35 g Blue Curacao
- 0,5 g Alginat
- 100 g Wasser
- 3 g Kalziumchlorid

Blue Curacao mit Alginat mixen, danach Wasser mit Kalziumchlorid kurz mixen.

1. Lösung mit Spritze aufziehen und in 2. Lösungsbad tropfen, sodass Perlen entstehen. Diese herausfischen und in neutralem Wasser kurz wässern.



in.

Bestes innovatives Kochbuch

Rolf Caviezel, prämiierter Koch, Buchautor und Food-Künstler aus Grenchen SO, hat exklusiv für die IN-Leser ein molekulares Gericht kreiert.

LINK freestylecooking.ch

Die Molekularküche in aller Munde

Wer kocht, kocht molekular. Das war schon immer so, denn beim Kochen finden in jedem Fall molekulare Prozesse statt. Aber nun werden die Grenzen gesprengt und die Karten neu gemischt: Von Barcelona bis Zürich loten innovative Köche neue Genusswelten aus. Mit viel Kreativität und Experimentierfreude werden hochwertige, frische Lebensmittel in einen anderen Aggregatzustand gebracht und in ungewohnten Kombinationen serviert. Das Aroma bleibt, Struktur und Form jedoch verändern sich. Der Effekt ist ein lustvolles Neuentdecken des Altbekannten. Damit berühmt geworden ist der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Ferran Adrià, der in der Nähe der nordspanischen Stadt Girona im «El Bulli» die Küche zum Labor machte. Jedes Jahr schliesst er sein Restaurant für sechs Monate, weil er Zeit für die Entwicklung neuer Rezeptideen braucht.

Molekulare Küche hält Einzug

Was fasziniert Sie an der Molekularküche? R.C.: Das Unendliche, Undefinierbare und nicht Messbare. Grenzen der traditionellen Küche werden aufgelöst, es entsteht Kreatives, Neues. Die Möglichkeiten von neuen Kompositionen bezüglich Geschmack, Geruch, Konsistenz, Form und Farbe sind schier unendlich.

Ist molekulares Kochen Kunst? Im Grundsatz ist jeder Kochprozess molekular, so beispielsweise wenn wir Wasser mit Salz aufkochen. Ich denke, dass man die molekulare Küche in der Tat als Kunst betrachten kann. Ich verstehe die molekulare Küche als kreativen Prozess auf dem Teller. Formen, Farben und Konsistenzen werden zu einem Werk komponiert.

Wird man von der molekularen Kost satt? Auf jeden Fall. Zumal ein molekulares Menü nicht selten aus 25 bis 35 meist suppenlöffelgrossen Gängen besteht. Das Ziel ist des Weiteren nicht die blosser Sättigung des Magens, sondern auch die Erfüllung der Sinne. Man fühlt die Emotionen, sucht das Gespräch und diskutiert über das Erlebte.

www.in-online.ch
Wollen auch Sie den Molekularkochlöffel schwingen?

