

GEGRILLTE KAISERGRANATEN

*Alexandru Simon ist der kreative Antrieb hinter dem Gourmetrestaurant **Glasswing** im „The Amauris Vienna“. Sein kulinarischer Stil beruht auf einer ausgewogenen Verbindung aus traditionellen und modernen Gerichten mit einem Fokus auf saisonale Zutaten und dem natürlichen Kreislauf der Lebensmittel. Sein Signature Dish, Kaisergranat mit Karfiol und Vadouvan-Hollandaise, entstand während der Pandemie und versetzt die Gäste mit jedem Bissen an ferne Strände und in die Welt des Genusses.*

Für die Vadouvan Hollandaise:

200ml reduzierter Krustentierfond
30ml Weißwein
10ml Verjus
2 Stk. Eigelb
2g Chili getrocknet
5g Vadouvan
70g Nussbutter
Salz, Pfeffer

Für das Karfiol Panna Cotta

250g Karfiol
100ml Lauchfond
50ml Milch
50ml Sahne
5ml Haselnuss Öl
10ml Ahorn Sirup
1g Xantan
1 Blatt Gelatine
20ml Weißer Portwein
Salz, Pfeffer

Für den Karfiol Couscous

50g Karfiol klein gehackt
10ml Zitronensaft
10ml Haselnussöl
Salz, Tellicherry Pfeffer

Für die Kaisergranatschwänze

6 Stk. Kaisergranatschwänze

ZUBEREITUNG

Krustentierfond mit Chili und Vadouvan auf 100ml reduzieren. Weißwein, Verjus, Eigelb hinzufügen und schlagen Sie die Mischung über einem Wasserbad, bis sie schaumig wird. Fügen Sie die warme Nussbutter allmählich hinzu, während Sie weiter rühren, bis die Mischung eine cremige Konsistenz annimmt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blumenkohl in hauchdünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit einer Mischung aus Lauchfond, Milch und Sahne für etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Anschließend Haselnussöl und Ahornsirup in die Mischung einrühren. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und dann in einer kleinen Menge weißen Portwein auflösen.

Die Mischung bei einer Temperatur von 60°C sehr gründlich mixen und mit der aufgelösten Gelatine und Xanthan vorsichtig binden. Die fertige Mischung in Silikonformen gießen und im Kühlschrank kaltstellen, bis sie fest ist.

Den Karfiol in kleine Stücke hacken. In einer Schüssel den zerkleinerten Karfiol mit Zitronensaft und Haselnussöl vermengen. Mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Tellicherry Pfeffer nach Geschmack würzen.

Die Schale der Kaisergranatschwänze entfernen und bei hoher Temperatur für 10 Sekunden auf beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend diese großzügig mit heißer Krustentierbutter bestreichen. Die Kaisergranatschwänze, das Karfiol Panna Cotta und Couscous auf einem Teller anrichten. Die Vadouvan Hollandaise zugeben und schlussendlich mit Kaviar und dünn geschnittenen Karfiol Scheiben garnieren.