

CHEF SESSION

Gemüsetrilogie

DREI VEGETARISCHE GOURMETGERICHTE



mit Thomas Brandner

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7haben.com

Inhalt

Gemüse ist nicht nur Beilage 04

Thomas Brandner 05

Rote-Bete-Tatar mit Kräutermayonnaise, Zitrone und Meerrettich

Dehydrierte Rote Bete 07

Eingelegte Rote Bete 08

Vinaigrette mit Roter Bete und Meerrettich 09

Kräuter-Mayonnaise 10

Gebeizte und eingelegte Zitronenzesten 11

Schwarzwurzeln mit Eigelbpraline und Chili-Molke-Sauce

Fermentierte Habanero-Chilis 13

Chili-Molke-Sauce 14

Eigelbpralinen 15

Sous-vide-gegarte Schwarzwurzeln 16

Karamellisiertes Milchpulver 17

Kräuteröl 18

Röstzwiebel-Brioche mit Shiitake-Marmelade und Sbrinz-Creme

Röstzwiebeljus 20

Brioche in Röstzwiebel-Royal 22

Shiitake-Marmelade 23

Sbrinz-Creme 25

Gemüse ist nicht nur Beilage

Nicht immer müssen Fleisch und Fisch im Mittelpunkt eines Tellers stehen. Es wird Zeit, dem Gemüse die verdiente Aufmerksamkeit zu schenken.

Gemüse ist wandelbar, vielfältig und voller Genuss. Deshalb muss es sich keinesfalls verstecken! Spitzenkoch Thomas Brandner zeigt, wie vegetarische Gourmetgerichte gelingen und wie du Gemüse dabei einsetzen kannst. Schritt für Schritt erklärt er dir die einzelnen Komponenten, die am Ende des Kurses drei köstliche Gerichte ergeben.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte zum Kurs. Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachmachen!

Danke!

thermomix
VORWERK

Thomas Brandner

Schon als Kind wollte Thomas Koch werden. Diesen Traum hat er sich erfüllt und verwöhnt nun in Zürich seine Gäste.

Thomas Brandner ist in Kärnten geboren und aufgewachsen und entdeckte seine Liebe zum Kochen schon in der Kindheit. Diese zog ihn dann ins Ausland und schließlich in die Schweiz. Nachdem er in mehreren Hauben- und Sternelokalitäten arbeitete und auch in Fernsehshows zu sehen war, wurde er 2018 Küchenchef in der „Bauernschänke“ in Zürich. Dort kann er seinen eigenen Küchenstil ausleben, der auch von der Kärntner Heimat inspiriert ist.

„Mit kleinen Tricks macht man aus einem normalen Gericht etwas Spezielles“



Thomas Brandner

Rote-Bete-Tatar mit Kräutermayon- naise, Zitrone und Meerrettich



Dehydrierte Rote Bete

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
7 h



Portionen
4

2 Rote Beten

Salz, Essig, Limettenabrieb

Zubereitung

Schritt 1 Vorbereiten

Die Rote Bete waschen, auf ein mit Salz bedecktes Blech setzen und bei 190 °C Heißluft für ca. 50 Minuten in den Ofen geben. Der ideale Garpunkt ist erreicht, wenn man mit einer Metallnadel durch die Rote Bete sticht, ohne dass ein Widerstand zu spüren ist.

Schritt 2 In Form bringen

Anschließend die Rote Bete schälen und in 2 ½ x 2 ½ cm große Würfel schneiden. Die Würfel nun gleichmäßig auf einem Blech verteilen und für 5 – 6 Stunden bei 65 °C dehydrieren.

Schritt 3 Aufbewahren

Wenn die Rote Bete ca. ⅔ ihres Volumens verloren hat, aus dem Ofen nehmen und in eine Box geben. Die Box mit einem Deckel luftdicht verschließen, sodass sich etwas Kondenswasser bildet. So erreicht die Rote Bete ihre ideale Konsistenz. Bis zu einer Woche kann sie so aufbewahrt werden.

Schritt 4 Geschafft

Zum Servieren mit Essig, Salz und Limettenabrieb abschmecken und als Tatar anrichten.

Schritt 3
Schmoren

Nun die Hitzezufuhr um die Hälfte reduzieren und die Shiitake-Pilze langsam im eigenen Saft schmoren lassen. Nach 40–50 Minuten haben die Pilze den gewünschten Garpunkt erreicht.

Schritt 4
Geschafft

Die Shiitake-Pilze auf ein Schneidebrett geben und kurz auskühlen lassen. Die Kräuter entfernen und die Pilze mit einem Messer fein hacken. Die Shiitake-Marmelade in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronen-Abrieb abschmecken.

Sbrinz-Creme

Zutaten & Infos

 Zubereitung 20 min	150 ml	Milch
 Gesamt 20 min	300 g	Crème fraîche
 Portionen 4	200 g	Sbrinz (36 Monate gereift)
	10 g	vegetarische Gelatine
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1
Käse vorbereiten

Den Sbrinz klein schneiden und fein mixen. Den Käse in ein Gefäß geben und zur Seite stellen.

Tipp: *Der Sbrinz kann durch verschiedene Hartkäsesorten ersetzt werden.*

Schritt 2
Milch und Gelatine mixen

Die Milch und die vegetarische Gelatine in den Thermomix geben und bei Stufe 4 auf 100 °C erhitzen. Den Käse und das Crème fraîche hinzufügen und die Masse bei Stufe 6 auf 80 °C heizen lassen. Die Masse sollte nun leicht gebunden sein und einen seidigen Glanz haben.

Schritt 3
Geschafft

Die Sbrinz-Masse in eine Rührschüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt im Kühlschrank kalt werden lassen. Vor dem Servieren oder Umfüllen die Creme mit einem Schneebesen glattrühren.