7hauben

Nordische Küche

mit Søren Selin



Workbook mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Es geht nach Dänemark!

Søren Selin

Aromatisiertes Kohleöl

Aromatisiertes Dillöl

Eingelegtes Gemüse

Pfannkuchen mit Rindertatar und Estragoncreme

Makrele mit Wasabi und Apfel

Gegrillter Kaisergranat mit Ponzu und Seetang

Geräucherter Lachs auf Knäckebrot mit Dill und Frühlingszwiebeln

Hirsch mit Mangold und Spitzkohl

Knuspriges Schweinefleisch mit Petersiliensauce

Traditioneller geschichteter Apfelkuchen

Pflaume mit Pflaumensamenmousse















Es geht nach Dänemark!

In diesem Kurs bekommst du einen Einblick in Zutaten, Techniken und Rezepte der gehobenen nordischen Küche.

Die beiden besten Restaurants der Welt befinden sich in Dänemark, und das ist sicher kein Zufall … In diesem Kurs tauchst du zusammen mit dem dänischen Spitzenkoch Søren Selin, der für sein mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnetes Restaurant *AOC* bekannt ist, in die neue nordische Küche ein.

Dieser kulinarische Trend konzentriert sich auf authentische, saisonale und frische Produkte aus der Region.

Bereite dich auf einen einzigartigen Kurs vor, bei dem Søren dir zeigt, wie man traditionelle skandinavische Gerichte mit einem gewissen Pfiff zubereitet, wie z. B. hausgemachtes Knäckebrot mit geräuchertem Lachs und Dill, sowie eine Reihe von kultigen *AOC*-Gerichten, wie Makrele mit Wasabi und Apfel.

Søren bringt dir bei, wie du mit einfachen, saisonalen Zutaten auch zu Hause ein aufregendes Abendessen zauberst. Freue dich auf raffinierte Kochtechniken, überraschende neue Geschmacksrichtungen und fantastische Tipps zum Anrichten.



Søren Selin

Søren Selin, der mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnet ist, wurde bereits mehrfach zum besten Koch Dänemarks gekürt - und das auch sehr verdient.

Søren liebt es, auf hohem Niveau zu kochen. Er begann seine Karriere im Restaurant *Jules Verne*, in 125 Metern Höhe auf dem Eiffelturm. Nach seinen Abenteuern in Paris setzte er seine Karriere im Restaurant *Alberto K* im 20. Stock des *Radisson Collection Royal Hotel* fort.

Søren ist heute Küchenchef und Eigentümer von drei Restaurants in Dänemark, darunter das *AOC* – eines der besten Restaurants in ganz Skandinavien. Nachdem er 2013 im *AOC* angefangen hatte, gelang es ihm im darauffolgenden Jahr, den Michelin Stern zu behalten. 2015 wurde das Restaurant sogar mit 2 Sternen ausgezeichnet.

Søren arbeitet bevorzugt mit lokalen, frischen und saisonalen Zutaten – typisch für die neue nordische Küche – obwohl er sich auch von Techniken aus Übersee beeinflussen lässt, darunter verschiedene Elemente aus Japan.

Søren Selin

www.restaurantaoc.dk

> Die Philosophie: Wir beginnen mit saisonalen und lokalen Zutaten.

Aromatisiertes Kohleöl



Zutaten & Infos



Vorbereitung
15 min



Gesamtzeit
24 h

100 g	Holzkohle
500 ml	neutrales Öl

Rezeptschritte

Schritt 1

Holzkohle

Erhitze die Kohlen, bis sie glühend heiß sind. Wegen des Geschmacks und der Gesundheit ist es wichtig, Kohle von höchster Qualität und natürlichem Material zu verwenden. Søren verwendet japanische Bambuskohle, genannt Binchōtan.

100 g Holzkohle

Schritt 2

Öl

Gieße das Öl in eine Pfanne oder eine feuerfeste Schüssel mit Deckel. Schütte die heißen Kohlen vom Grill in das Öl. Sei vorsichtig, es kann ziemlich stark rauchen. Lege die Kohlen so in das Öl, dass sie bedeckt sind und decke die Pfanne oder Schüssel sofort mit dem Deckel zu. Dann lässt du die Kohlen im Öl abkühlen. Gieße das Öl mit den Kohlen in eine Schüssel und lasse es 12 Stunden lang im Kühlschrank ziehen.

500 ml neutrales Öl

Schritt 3

Geschafft

Gieße das Öl nach 12 Stunden durch ein Passiertuch. So bekommst du ein wunderbar klares und sehr schmackhaftes Öl, das du bis zu 2 Monate aufbewahren kannst.

Workbook
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Søren Selin

Kurs
Nordische Küche

Koch
Søren Selin

7hauben.com