



Slim Törtchen  
Basilikum

## GENOVESE Für 20 Einheiten

### Falsche Kartoffeln-Gnocchis

- 250 g Kartoffelcreme
- 50 g Kuzu
- 50 g Wasser
- 3 g Salz

Kuzu mit Wasser bis zur vollständigen Inkorporierung mischen und auf die Kartoffelcreme gießen. Zum Kochen bringen und rühren bis um eine dicke und klebrige Masse zu erreichen. Anschließend, in einem Spritzbeutel mit einer klassischen runden Fassung geben und Fassung in kaltes Wasser legen. Druck auf den Spritzbeutel ausüben und mit dem Finger schneiden, um Gnocchis zu erhalten. 10 Minuten fest werden lassen. Vor Verwendung aufwärmen.

### Andere Zutaten:

- Culinary Journey Sauce Pesto Genovese
- Parmesan Reggiano So viel wie nötig
- Basilikumblätter So viel wie nötig
- Gebratene Erdnüsse So viel wie nötig

### Veredelung:

Die Gnocchis in der Pesto-Sauce aufwärmen und dann in das Törtchen legen. Mit Erdnüssen, Parmesankäse und Basilikumblättern fein bestreuen.



## APERITIVO Für 20 Einheiten

### Muscheln "Escabeche"

- 20 E Frische Muscheln
- 200 g Escabeche Culinary Journey

### Knuspriger Biskuitkuchen mit Algen

- 200 g Eiweiß
- 5 g Fischkonzentrat
- 30 g Kuzu
- 12 g Algenpulver
- 7 g Zucker
- 20 g Sepia
- 1 g Salz

### Emulsion "Escabeche" Mit Orange

- 150 g "Escabeche" Culinary Journey
- 1 g Natürliches Orangenaroma
- 100 g Koch Saft von Muschel
- 5 g Naturemul

### Andere Zutaten:

- Sakura Kräuter

Die Muscheln 2 Minuten in Wasser kochen. Saft durch ein Sieb gießen und die Muscheln von ihren Schalen entfernen. Die Muscheln und die Sauce Escabeche mischen, vakuumieren und 2 Stunden im Kühlschrank behalten.

Alle Zutaten mit einem Stabmixer mischen. In einem „Syphon“ (1/2 Liter mit 2 Gaspatronen) eingießen. Mit einem Messer ein Loch ins Inneren eines Plastikbechers machen und bis zur Hälfte mit der Mousse füllen. 30 Sekunden in der Mikrowelle kochen lassen. Rausnehmen und umgedreht auf einem Gitter abkühlen lassen. Den Schwamm rausnehmen und trocknen lassen um eine knusprige Beschaffenheit zu erreichen.

Alle Zutaten mischen und mit einem Stabmixer zu einer stabilen Emulsion mixen. Das Orangenaroma hinzufügen und rühren, im Kühlschrank aufbewahren.

### Veredelung:

Emulsion ins Törtchen füllen. Eine Muschel auf die Oberseite legen und die knusprigen Schwämme draufsetzen. Mit Sakura Kräuter dekorieren.



Salzige Törtchen

## BOCADO

### Für 20 Einheiten

#### Geräucherte Sardinen

Normale geräucherte Sardinen

#### Paprikamousse

250 g Paprikapüree

12 g InstantGel

So viel wie nötig Salz und Pfeffer

30 g Olivenöl

150 g Geschlagene Sahne

Paprikapüree, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Instangel mit einem Stabmixer mischen. Dann geschlagene Sahne hinzufügen und im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Mayonnaise Ponzu ohne Eier

100 g Ponzu Sauce

100 g Sonnenblumenöl

30 g Wasser

5 g Naturemul

0,5 g Guarkernmehl

Sauce Ponzu, Wasser, Naturemul und Guarkernmehl mit einem Stabmixer mischen. Dann, allmählich Sonnenblumenöl hinzufügen um eine klassische Mayonnaise mit öliger und glänzender Beschaffenheit zu erreichen.

#### Andere Zutaten:

•Eingefrorenes Pulver von getrockneten grünen Oliven

•Kräuter

#### Veredelung:

Das Törtchen mit der Paprikamousse füllen. Eine Sardine mit der gewünschten Größe auf die Mousse setzen. Ponzu Mayonnaise auf die Sardine tun. Mit dem Pulver von getrockneten Oliven und mit Kräutern bestreuen.