



8 cl Pisco
6 cl Limettensaft
1 EL Puderzucker
zwei rohe Eier
viel zerstoßenes Eis

Pisco Sour

Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Inhalt in Sour-Gläser abseihen.

Übrigens: Pisco bedeutet in der Sprache der Inkas „fliegender Vogel“. Folglich verleiht Ihnen der Pisco Sour Flügel.

6 Sylter Royal
80 g Sauerrahm
1 Eigelb
1/2 Limette
Chiliflocken
Pfeffer und Salz
40 g frische geriebener Pecorino

Sauerrahm, Limettensaft und Eigelb gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Backofen auf 225° C vorheizen. Austern öffnen und vorsichtig das Muskeelfleisch Herausschälen. Die leeren Schalen in einen Topf mit Wasser geben und aufkochen. Austernfleisch in das kochende Wasser hinein geben und sofort vom Herd nehmen. Nach kurzer Zeit ist das Austernfleisch fest und kann das dem Wasser genommen werden. Auch die Schalen herausnehmen und Austernfleisch auf die Schalen legen. Gewürzten Sauerrahm über die Austern verteilen, mit dem Pecorino bestreuen und ca. 5 bis 7 Minuten im Backofen bei 180° grillen. Danach kann's losgehen.

HOT OYSTERS



Fisch am Kohrstock

26

600 g Stockfisch
300 ml Wasser
1 g Methylcellulose
1 l Milch
1 Bund Koriander
100 g Kartoffeln
100 g schwarze Oliven
10 getrocknete Tomaten
Salz und Pfeffer

Stockfisch 2 Tage wässern.
100 ml Wasser mit Methylcellulose versetzen und kalt stellen, bis die Lösung klar ist. Fertig gewässerten Stockfisch in warmer Milch 30 Minuten ziehen lassen. Fischfleisch von Knochen und Gräten lösen und klein hacken. 200 ml Wasser salzen und erhitzen, kleingehackten Koriander ins Wasser geben und pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren, Korianderwasser auffangen und mit Methylcelluloselösung mischen und wieder kalt stellen. Kartoffeln schälen und abkochen, danach zerstampfen und Korianderwasser dazugeben. Oliven und Tomaten kleinhacken und mit dem Fisch vermengen, mit Pfeffer würzen. Die Masse nun um Schaschlikspießchen drücken und bei 60° C etwa 40 Minuten im Backofen garen lassen.



27

- 4 Hühnchenkeulen
 3 Pfefferschoten, bunte
 1 Zitrone, unbehandelte
 1 EL Honig, flüssiger
 2 EL Paprikapulver, edelsüßes
 1,5 TL schwarzer Pfeffer
 3 EL Olivenöl
 1 Zwiebel

Chicks in Hell

Die Pfefferschoten in Scheiben schneiden. Zitrone ausdrücken. Den Saft mit Honig, Paprikapulver, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Mit den Pfefferschoten in einen großen Gefrierbeutel, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Mit den Pfefferschoten in Hühnchenkeulen kalt abspülen und trocken tupfen. Keulen in den Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und alles mischen. 5 Std. marinieren. Eine ofenfesteste Form fetten, Hühnchenkeulen hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 60 – 75 Minuten backen. Zwiebel in die Form geben. Scheiben schneiden. Während der letzten 10 Minuten Garzeit, die Scheiben in die Form geben.



Angels in Rub
 The Power of

Boots, Thigh

The Making
 a Slave

Die reife Mango schälen, Stein entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Senkrecht auf einem Backblech verteilen und gefrieren. Die Süßkartoffel schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem braunen Zucker auf einem gefetteten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 185°C ca. 15-20 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen und zusammen mit der Crème fraiche pürieren. Die angefrorene Mango zusammen mit der Kondensmilch in einer Küchenmaschine ebenfalls pürieren. Nun die Kartoffelmasse zusammen mit der Mangomasse vermengen und mit dem Honig süßen. Diese entstandene Creme durch ein sehr feines Sieb streichen, so dass eine homogene, europafreundliche Masse entsteht. Zur Fertigstellung 500 ml flüssigen Stickstoff in ein Dewargefäß geben. Die Masse nun portionsweise mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den flüssigen Stickstoff geben und gefrieren. Cirka 13-15 Sekunden darin liegen lassen. Dann herausnehmen, auf einen kalten Stein setzen und sofort servieren, denn das Zeug ist sehr schnell flüchtig. Eine andere Möglichkeit wäre, eine gefrorene Torte vom Händler um die Ecke zu kaufen.

Etwas für Nerds

E r f r o r
 M a n
 i n S t i c k s



- 1 Mango, vollreife. (über 18 Jahre)
- 800g Süßkartoffeln
- 100g Zucker, braun
- 250g Crème frosch
- 100ml Kondensmilch
- 11/2EL Honig

Fett für das Blech
 Geld zum einkaufen!

Arbeitszeit: ganz
 Schweißerei: ganz
 Machmal friert die Hand auch ab. Schnell!
 : d r a

[Handwritten signature]