

THE FLYING SCHLEMMER

KREATION POPULAIRE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Sebastian Frank / Horvath / Berlin

Zutaten

Zwiebelemulsion

200g weiße Zwiebeln
120g Schweineschmalz
Salz

Gedörrte Zucchini

2 Stück Zucchini
Salz & Zucker

Geeister Gurkensalat

250g Gurken geschält und entkernt
150g Eiswürfel
5g Estragon & Liebstöckle
10g Petersilie
110ml Apfelsaft
30ml Zitronensaft
10g Honig
3g Salz



Bild Copyright: Steffen Sinzinger



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

KREATION POPULAIRE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Sebastian Frank / Horvath / Berlin

Zubereitung

Zwiebelemulsion

Schmalz und Zwiebeln bei 90°C/ 35min. in einem Behälter zusammen garen. Anschließend mixen, durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

Gedörrte Zucchini

Zucchini schälen und halbieren. Anschließend salzen und zuckern. Für ca. 1h im Kühlschrank stehen lassen. Nach der Zeit hat die Zucchini Wasser verloren. Die Zucchini mit einem Papiertuch abtupfen und bei ca. 65°C für 3h dörren.

Geeister Gurkensalat

Alle Zutaten mixen und einfrieren.
Durch Pacojet oder in einer Slushmaschine durchlassen.



Zum Podcast

