

# THE FLYING SCHLEMMER

## POM-POM BLANC/ZITRUS-AROMEN/KARTOFFEL/KOJI

Ein Rezept von Sternekoch Igor Yakushchenko / Tawa Yama / Karlsruhe

### Zutaten

#### Pom-Pom Blanc

4 Stk. Pompom Blanc

Pilze

Sojasauce

#### Tempura Teig

2g Hefe

100g eiskaltes Wasser

90g Mehl

Prise Salz

#### Schnittlauch-Öl

1 Bd. Schnittlauch

Prise Salz

100 g Rapsöl

#### Lemon Koji Beurre Blanc

70ml weißer Port

70ml Sake

1 Stk. Schalotten

3 Stk. Ganzer weißer

Pfeffer

3 Stk. Lorbeerblätter

1 Stk. Limetten Blätter

100ml Pilz Dashi

200g Butter

10ml Guten Limetten Essig

5g Koji

#### Kartoffel Espuma

200g Kartoffeln Festkochend

50ml Dashi

5ml Soja

5ml Reisessig

5ml Mirin

Salz, Pfeffer

100ml Öl

4g Pro Espuma

Salz, Pfeffer

#### Sonstiges

Kräuter Eiskraut Blätter  
zum Dekorieren



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## POM-POM BLANC/ZITRUS-AROMEN/KARTOFFEL/KOJI

Ein Rezept von Sternekoch Igor Yakushchenko / Tawa Yama / Karlsruhe

### Zubereitung

#### Pom-Pom Blanc Pilze

Die 4 Pilze etwas mit Soja Sauce marinieren

#### Tempura Teig

Hefe mit Wasser auflösen, Mehl hinzugeben und homogene Masse herstellen. Prise Salz hinzugeben, Alles mit Schneebesen verrühren. NICHT MIXEN

Pilz mit Tempura Teig mischen und im Öl bei 180 Grad Ausbacken.

#### Lemon-Koji Beurre Blanc

Schalotten anschwitzen, Pfeffer und Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Portwein und Sake ablöschen und auf 1/3 reduzieren.

Mit Pilz Dashi und Limettenblätter auffüllen und auf die Hälfte reduzieren und durch ein feines Sieb abpassieren. Butter und Koji einmontieren.

Kurz vor dem Servieren frisch geschnittenen Schnittlauch und Schnittlauch Öl feinperlig unterheben.

#### Kartoffel Espuma

Kartoffeln im Ofen bei 200 Grad weich backen, schälen und pressen, durch ein feines Sieb durchstreichen. Andere Zutaten zusammenmischen. Nicht mixen. Abschmecken und in eine Isi Flasche abfüllen, mit zwei Gaspatronen füllen. Lauwarm stellen.



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## POM-POM BLANC/ZITRUS-AROMEN/KARTOFFEL/KOJI

Ein Rezept von Sternekoch Igor Yakushchenko / Tawa Yama / Karlsruhe

### Schnittlauch-Öl

Schnittlauch mit dem Rapsöl und einer Prise Salz im Thermomix fein mixen und auf 60 °C erwärmen. Anschließend alles zusammen vakuumieren und einfrieren. Ein Passiertuch über eine Schüssel spannen und gefrorenes Öl auf dem Passiertuch auftauen lassen.

### Anrichten

Warmen Kartoffel Espuma in Teller geben, Gebackenen Pom-Pom Pilz drauf legen und die Koji Buerro Blank angießen. Mit Eiskraut ausgarnieren.



Zum Podcast

