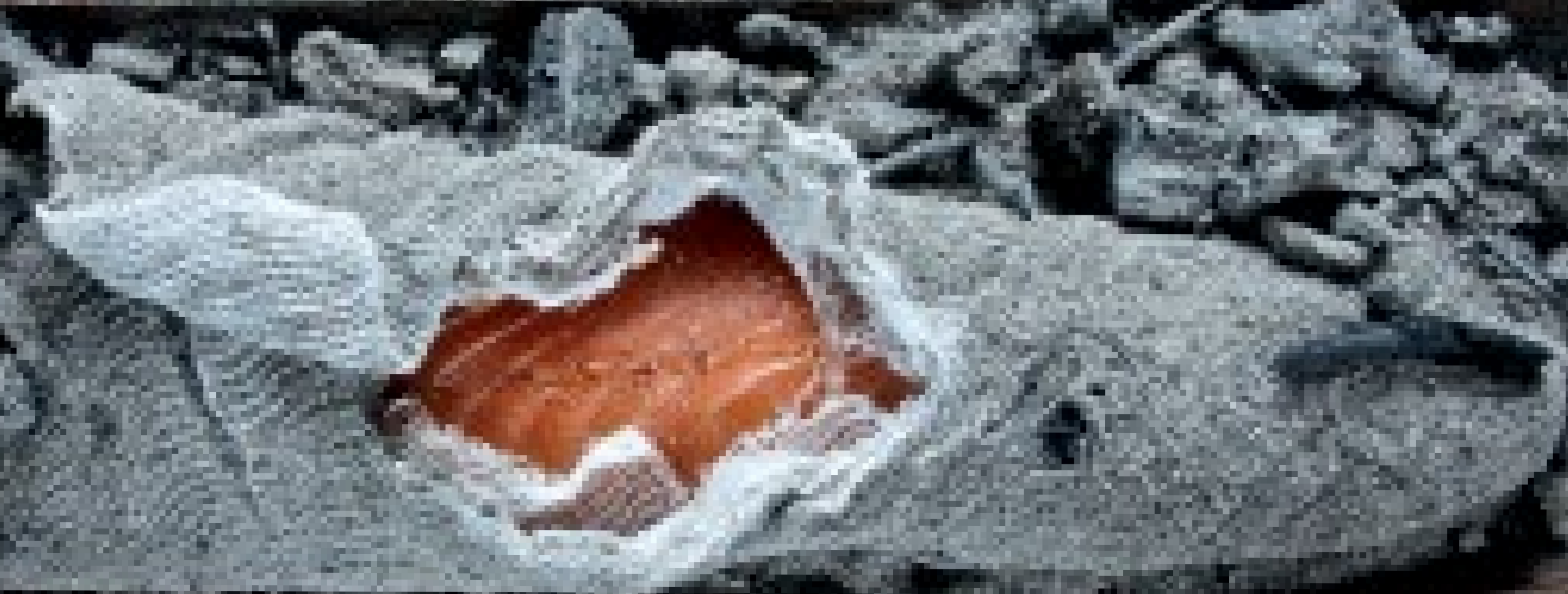


ARCHAISCHER TECHNIK



Finde die passende Getränkebegleitung
zu den folgenden Gerichten!

REZEPTE HEIKO ANTONIEWICZ, MICHAEL PODVINEC AUS »FERMENTATION«, EDITION FACKELTRÄGER
TEXT ALEXANDRA GORSCHÉ FOTOS THOMAS RUHL

QUARK, EINGELEGTE PAPAYA, BAMBUSSPITZEN

ZUTATEN FÜR DEN QUARK

1 l Rohmilch
1 TL Zitronensaft
40 g Zucker
50 g Sahne
½ TL Tonkabohnenabrieb

ZUBEREITUNG

- Die Milch in ein Drahtbügelglas ohne Gummiring geben. Den Zitronensaft dazugeben und 16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, ohne das Glas zu bewegen.
- Die Milch im Wasserbad auf 48 °C erhitzen, bis sich die Molke von der Käsemasse trennt. Auf ein Spensieb gießen und 12 Stunden ablaufen lassen.
- Den Quark einmal kräftig durchmischen.
- Den Zucker unter den Quark rühren und leicht aufschlagen. Mit dem Tonkabohnenabrieb würzen und die Sahne unterrühren. Aufschlagen und abschmecken.

PAPAYA

1 Papaya
100 g Zucker
10 ml heller Balsamessig
20 junge Bambusspitzen

ZUBEREITUNG

- Die Papaya halbieren und die Kerne herausnehmen. Die Kerne auf einer Trockenmatte ausbreiten und bei 42 °C über Nacht trocknen lassen. In einem Violettglas lagern.
- Die Papaya längs in dünne Scheiben schneiden. Dann 100 ml Wasser aufkochen und den Zucker darin auflösen. Den Essig dazugeben und etwas abkühlen lassen.
- In ein Drahtbügelglas geben, die Papaya abwechselnd mit den Bambusspitzen einschichten und 2 Wochen fermentieren lassen. Bei Bedarf entnehmen.

FERTIGSTELLEN

Vom Quark eine Nocke formen und anrichten. Einige Papayascheiben arrangieren und den Sud angießen. Mit den Papayakernen und Bambusspitzen garnieren.

TIPP

Die eingelegten Bestandteile können mit aufgepumpten Luftballons unter der Flüssigkeit gehalten werden (Bild rechts). Zeitweise müssen hier die Ballons ausgetauscht werden.





ROSENKAPERN, MELONENSAFT, KAISERGRANAT

ZUTATEN FÜR DIE ROSENKAPERN

8 geschlossene Rosenknospen
40 ml Reissessig
40 g grobes Salz

ZUBEREITUNG

- Die Knospen waschen und säubern. Dann 100 ml Wasser aufkochen und den Essig dazugeben. Die Knospen mit dem warmen Sud in ein Violettglas geben und für 5 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- Fein passieren und mit dem Salz in ein Drahtbügelglas schichten. Für mindestens 4 Wochen bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vor Gebrauch die Kapern wässern.

ZUTATEN FÜR DIE MELONE

½ Wassermelone
4 Tropfen Rosenwasser
Xanthanwasser
20 ml Haselnussöl
Salz

ZUBEREITUNG

- Die Melone schälen und die Kerne sammeln. Die Hälfte des Melonenfleischs würfeln und mit dem Rosenwasser marinieren. Für 4 Stunden kalt stellen und im Anschluss entsaften.
- Den Saft stehen lassen und das Fruchtmark abschöpfen.
- Den Saft in ein Violettglas füllen und 5 Tage bei Zimmertemperatur reifen lassen.
- Den Melonensaft mit Xanthanwasser leicht binden und kalt stellen. Die Melonenkerne in einer trockenen Pfanne rösten und leicht salzen. Die andere Hälfte des Melonenfleischs in Würfel von 0,5 cm schneiden. In einen Vakuumbbeutel geben und mit dem Haselnussöl vakuumieren.
- Nun 2 Stunden kalt stellen und vor dem Anrichten leicht salzen.

XANTHANWASSER

15 g Xanthan
1 l Wasser

ZUBEREITUNG

- Xanthan und Wasser mixen bis eine Emulsion entsteht, in einer Schüssel in einen Vakuierer stellen und dreimal hintereinander vakuumieren, bevor das Wasser überkocht, den Vorgang beenden. Das Wasser soll klar und ohne Luftblasen sein.

ZUTATEN FÜR DAS KAISERGRANAT

4 Kaisergranatschwänze
20 g Butter
30 ml Limettenöl
Salz

ZUBEREITUNG

- Die Kaisergranatschwänze vorbereiten (aus der Schale lösen und Darmfaden entfernen). Die Butter aufschäumen und das Limettenöl dazugeben. Die Kaisergranatschwänze in der Mischung sanft braten und leicht salzen.

FERTIGSTELLEN:

- Die Melonenwürfel kurz warm stellen und anrichten. Die Melonenkerne verteilen und den Kaisergranat darauf platzieren.
- Die Rosenkapern kurz in Butter schwenken und anrichten. Den Bratsud auf der Melone verteilen.

TIPP

Die Herstellung der Rosenkapern erfolgt analog der bekannten Herstellung von Kapern, die erst gesäuert und dann in Salz eingelegt werden (Bild unten).

