

concha & seafood ceviche, aji amarillo yuzu
zitrusmarinierte meeresfrüchte, peruanische chilipaste

AJI AMARILLO SALSA

limetten
aji amarillo chili, frisch
salz & zucker
yuzu

limettensaft pressen • aji amarillo entkernen • mit etwas salz / zucker & yuzu fein mixen.

SO WIRD SERVIERT:

wels filet, gewürfelt
aji amarillo sauce
frischer tintenfisch, geputzt, im salzwasser blanchiert und in dünne ringe geschnitten
gekochter oktopusarm, in kleine stücke geschnitten
venusmuscheln
kirschtomaten, geviertelt
gezupfte koriander blätter
tortilla chips

den gewürfelten wels 10 minuten in der aji amarillo sauce durchmarinieren lassen. die restlichen zutaten beimengen und in eisgekühlten schüsseln servieren. mit tortilla chips vollenden.

roasted root vegetable salad, mole and yoghurt
geschmorte bunte rüben, mexikanische würzpaste, joghurt

MOLE

orange
zitronen
mole poblano paste
kreuzkümmel gemahlen
knoblauch
thymian
olivenöl
rotweinessig
mexikanischer getrockneter chili

zitrusfrüchte pressen • alles vermengen und zu einer paste verarbeiten

VEGETALES

bunte rüben
bunte karotten

alles schälen • weichkochen • mit der mole vermengen und im ofen knusprig backen

CROTONES

sauerteig panini bäckerei kasses
butter
olivenöl

in daumendicke wüfel schneiden • in heißer butter-olivenöl mischung knusprig braten

SO WIRD SERVIERT:

gemischte salatblätter
orangen-olivenöl
limettensaft
avocado
sonnenblumenkerne
kürbiskerne
sesam
joghurt

mole mit pinsel auf teller auftragen • lauwarmes wurzelgemüse & avocado mittig im teller platzieren • salatblätter mit limettensaft und orangen-olivenöl marinieren und anrichten • salat mit einem löffel

joghurt krönen • mit knusprig getostetem sesam, sonnen- & kürbiskernen bestreuen • mit den crotones vollenden

charred octopus and potato salad, tamarind bbq
gegrillter oktopus, erdäpfel, tamarinden barbecue sauce

BBQ DE TAMARINDO

tamarinde
knoblauch
zwiebel
mexikanische geräucherte chillis

tamarinde mit wasser aufkochen • durch tamis passieren • mit knoblauch, zwiebeln & geräucherten mexikanischen chillis vermengen • mit mixer zu feinem püree verarbeiten

CHILI AIOLI

mexikanische getrocknete chillis
rotweinessig
knoblauch
eidotter
zitronensaft
olivenöl

getrocknete mexikanische chillis in rotweinessig einlegen • mit knoblauch, dotter, zitronensaft und olivenöl zu einer aioli verarbeiten

VINEGRETA

jalapeños
stangenzeller
limetten
orangen
piloncillo
agavensirup
olivenöl

chilis & zeller in feine würfel schneiden • limetten & orangen pressen • mit piloncillo, agavensirup & olivenöl abschmecken

PAPAS

ofenkartoffeln

ofenkartoffeln in aluminium einwickeln und im ofen garen • kleine stückchen mit schale im heißem öl frittieren

CILANTRO

koriander
olivenöl

koriander blanchieren • mit olivenöl zu püree verarbeiten

TOMATES

tomatenraritäten

mit olivenöl, salz und getrocknetem chilipulver würzen

LIMAS

limetten

limetten segmente in würfel schneiden

PULPO

oktopus

oktopus weich kochen • im eigenen fond auf eis chillen • oktopus arme putzen • oktopus arm mit salz & pfeffer würzen und mit olivenöl beträufeln • über mesquite grillen • mit tamarinden bbq beschmieren • über mesquite vollenden bis knusprig • in stückchen schneiden

SO WIRD SERVIERT:

tamarind bbq mit pinsel auf teller auftragen • chili aioli tropfen auf teller setzen • pulpo, tomates, papas & limas platzieren • mit vinagreta & cilantro beträufeln • mit limettenezeste (microplane) vollenden

ancho chili glazed duck breast, sweet potato, ciruela sauce taco
taco von ancho chili glasierten entenbrust, süßkartoffel topping, zwetschke

ZWETSCHKEN SAUCE

zwetschken
annatto samen
mexikanische getrocknete chilis
limettensaft
honig

zwetschken entkernen und zum kochen bringen • annatto samen und getrocknete chilis beifügen und 24 stunden marinieren lassen • mit limettensaft und honig vermengen und zu einem feinen püree verarbeiten

ANCHO CHILI GLAZE

ancho chili
knoblauch
zucker
limetten, orangen, zitronen

ancho chili in kleine wüfel schneiden • knoblauch feinhacken • zucker karamelisieren und chili sowie knoblauch nacheinander beifügen • säfte pressen und damit ablöschen • einreduzieren

CAMOTE

süßkartoffel
limettensaft
honig
sesamöl

süßkartoffel schälen und weichkochen • mit den restlichen zutaten zu einem feinen püree verarbeiten

CHICHARRON

entenbrust
sesam
schwarzer quinoa

die entenhaut von der entenbrust trennen • fett der entenhaut bei niederer temperatur auslassen und aufheben • die knusprigen entengrammeln in wüfel schneiden • sesam toasten und quinoa in einer heißen pfanne poppen lassen • grammeln, sesam & quinoa vermengen.

SO WIRD SERVIERT:

mais tortilla
enten brust & entenfett

die entenbrust im entenfett braten • die mais tortilla mit etwas vom enten fett beträufeln und in einer heißen pfanne kurz erwärmen • etwas zwetschken sauce in den taco schmieren • die entenbrust in stücke schneiden mit ancho chilii glaze beschmieren und in den taco legen • mit camote püree und chicharron vollenden

vanilla flan, citrus salad, honey cress
vanille flan, zitrusfrüchte, honigkresse

FLAN

eier & dotter
zucker
milch
vanilleschote

einen teil des zuckers karamelisieren und einen löffel in dariolformen füllen • den rest mit den eiern, dottern und der vanille schote vermengen • in die dariolformen füllen, im wasserbad im ofen garen

SO WIRD SERVIERT:

limetten, orangen, grapefruit
honigkresse

ORF RADIO WIEN GEWINNSPIEL REZEPTE © by chef • alex • theil

aus den zitrusfrüchten segmente schneiden und in einem teller aufbreiten • den vanilla flan aus der darioform in den teller stürzen • mit honigkresse garnieren