



Holger Mootz

1.Vorfinale Bremerhaven

V
o
r
s
p
e
i
s
e



HOMMAGE AN DEN MECKLENBURGER RIPPENBRATEN“ SPANFERKEL | PFLAUME | APFEL | LARDO | ROTER SPITZKOHL | ERBSE ZUTATEN

300 g Spanferkelbauch ohne Knochen
50 g Backpflaumen
40 g Äpfel
2 cl Sliwowitz
80 g Spanferkelfleisch für Farce
80 ml Sahne
30 g Schweinenetz
Kräuter und Gewürze
1 ltr. Grundsauce
200 ml Portwein
40 g Basic Textur

300g Spanferkelrücken ohne Knochen mit
Schwarze
100 g Pflaumen
100 g Pumpernickel
120 g Spitzkohl
30 ml Essig
20 ml sweet Portwein
8 g Agazoon
Gewürze
300 g Erbsen

200 ml Gemüsebrühe
Gewürze, 30 g Lado
100 g Schalotten
50 ml weißer Portwein
200 ml Gemüsebrühe
15 g Agazoon
Gewürze

ZUBEREITUNG

Spanferkelbauch auf eine Arbeitsfläche legen, eine Fleischfarce herstellen, Äpfel und Pflaumen kleine schneiden, unter die durchgestrichene Farce geben, den Bauch damit füllen, mit Schweinenetz umwickeln, anbraten, in die Sauce legen und in der Sauce bei Niedertemperatur garen. Das Fleisch heraus nehmen, Sauce passieren und einreduzieren. Spanferkel von der Schwarze befreien, Rücken zuschneiden, die Abschnitte für die Farce verwenden. Die Schwarze knusprig braten, Pumpernickel und Pflaumen vermischen und im Ofen trocknen, dann kuttern. Den Rücken garen, vor den Servieren mit Sauce einpinseln und in der Pflaumen Erde wenden. Den Spitzkohl fein schneiden, marinieren und in einen Vakuum Beutel fest einschweißen, ziehen und lassen und vor den Servieren im Sous Vide Garer erwärmen. Spitzkohl Reste pürieren, Agazoon zufügen, gelieren und dann ein Gel daraus herstellen. Erbsen mit Brühe und Gewürzen kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Anrichten, mit Lardo belegen. Schalotten klein schneiden anschwitzen, würzen, mit Portwein und Brühe ablöschen, kochen lassen, pürieren, durch ein Sieb streichen, Agazoon zufügen, gelieren und dann ein Gel herstellen. Garnitur&Pauschal Lebensmittel: Affilla Kresse, Butter, Öl zum braten

Holger Mootz

1.Vorfinale Bremerhaven

H
a
u
p
t
g
a
n
g



ROTES MEER-FORELLE | PINIENKERNMILCH | SPINAT | BEETE | MÜRITZ AAL | POLENTA | SESAM

ZUTATEN

600g Meerforellenfilet
80 ml Sahne
1 cl Pernod
240 ml Räucherfischfond
12 g Agarzoon
1 Salz-Zitrone
40 g Schalotten
1 Bd. Lachzwiebeln
30 g Datterino Tomaten
30 g Sellerie
1 Stange Zitronengras
Butter, Kräuter, Gewürze, Limonenöl

200 g Spinat
20 g Pinienkerne
20 g Schalotten
10 ml Pinienkernöl
Gemüsebrühe, Butter, Gewürze
100 g gelbe Bete
30 ml Räucherfischfond
50 g Räucheraal
2 g Xanthan
Gewürze
10 ml Pinienkernöl
35g Malto Dextrin

80 g rote Bete (kochen und Pürieren)
4 g Argazoon
100 ml Räucherfischfond
40 ml Milch
2 g Soja Lecithin
Gewürze, Pernod, Nolly Prat
80 g Polenta
20 g schwarzer Sesam
200 ml Gemüsebrühe
20 g Parmesan
30 g Schalotten
60 ml Parmesan

ZUBEREITUNG

Sechs Rückenloins mit den fein geschnittenen Gemüse, Abrieb von der Salzzitrone, Zitronengras, Butter und Gewürze in einen Vakuumbeutel geben und bei 48° Sous Vide garen. Aus den restlichen Fisch eine Farce herstellen, rollen und garen. Aus Rauchfischfond und Agarzoon eine Matte herstellen, die Farce Röllchen darin einrollen. Den Spinat blanchieren und fein hacken, die Schalotten fein würfeln und mit den Pinienkernen anschwitzen, unter den Spinat ziehen und abschmecken. Bete kochen und schälen, mit den restlichen Zutaten in den Thermomix geben und fein pürieren, abschmecken und durch ein Sieb streichen. Pinienkernstaub - aus folgenden Zutaten ein Staub herstellen - Rote Bete Gel - aus folgenden Zutaten ein Gel herstellen Schaum - alle Zutaten zusammen mixen Schalotten fein würfeln, Polenta und Sesam zugeben, mit der Gemüsebrühe und Nolly Prat auffüllen, garziehen lassen, würzen und den Parmesan unterziehen Zusätzlich: Vene Kresse, Butter, Öl, Gewürze, Rauchpulver, Zitronenmyrtle

Holger Mootz

1. Vorfinale Bremerhaven

D
e
s
s
e
r
t



SPIRULINA | BALSAMICO | ALGEN | MIRIN | REHYDRIERTE TRAUBEN | TOFFEE | WEIßE SCHOKOLADE | GRIEß

ZUTATEN

37 g Fondant	2 g Maltodextrin	10 g Weizenmehl	25 g Weiße Schokolade
25 g Glucose (160°C)	30g Toffee	25 g Hartweizengrieß	12,5g Milch
25 g weiße Schokolade	5 g Basic Texture	50 ml Milch	10g Eiweiß
1 g Algenpulver	10 g Eigelb	145 g Zucker	5g Zucker
15g Mirin	50ml Milch	225 ml Schlagsahne	17,5g Weiße Schokolade
50g Sauterne	20 g dunkle Schokolade	7 Blatt Gelatine weiß	1 Blatt Gelatine
10g Zucker	10 g Mirin	25 g Rosinen	12,5g Konditorsahne
2 g Algenpulver	5 g Algenpaste	25ml Traubensaft	10g Kakaobutter
1 g Agar-Agar (Sosa)	1 g Meersalz	40 g Madeira	1g Weiße Lebensmittelfarbe
LM Farbe Grün	10 g Butter	5 g Algenpaste	
30g weiße Schokolade	10 g Puderzucker	30 g Balsamico 8 Jahre	

ZUBEREITUNG

*Schokoladenkrokant 50ml Creme de Cacao, 100g Butter, 50ml Orangensaft, 50g Glucose auf 50 C erwärmen. 40g Kakaopulver, 100g Mehl, 200g Puderzucker sieben und mit den restlichen Zutaten vermengen, 6 std kalt stellen. Aufstreichen und bei 160 C backen, formen. *Grieß Eis 200ml Sahne, 200ml Milch mit 50g Zucker, 1 Vanille, zitronenabrieb, Orangenabrieb, Zimt, 1el Rum aufkochen, Grieß einrieseln lassen, quellen lassen. Binden mit 15g Pro Sorbet, ½ Bl Gelatine, 20g Glucosesirup *Nori Schoko Ganache 300g Sahne, 100g Milch, 80g Glucosesirup mit 2g Agar aufkochen, 2 Bl Gelatine darin auflösen und 200g weiße Schokoladen darin schmelzen, 5g Nori Powder hinzu und abfüllen. *Yuzu Seegras vinaigrette 50ml Dashi, 25ml Yuzusait, 10ml Sojasoße aufkochen, Ingwer & Kombu darin ziehen lassen, fein egschnittenes Seegras hinzu, sowie Seegras powder. Mit etwas Xanthan binden und 100ml Olivenöl, 50ml Zitronenöl einemulgieren. *Litschigel 150ml Sake aufkochen, 100ml Litschisaft hinzu und mit 3 g Agar binden, abschmecken mit Limettensaft *Kirschblütengel 200g kirschpüree, 100ml Kirschblütensirup, 50ml roter Shisosoft mit 4g Agar binden und zu Püree verarbeiten. *Hippen Äste 200g Eiweiß, 200g Puderzucker, 200g Mehl vermengen, Äste formen auf Silikonmatte und backen, formen. Anschließend mit etwas weißer Schokolade überziehen und Algenpowder darauf geben. *weiße Schoko knusper 150g weiße Schokolade schmelzen, 200ml Wasser und 200g Zucker auf 150 C erhitzen, die Schokolade in Kitchen Aid geben, rühren, den heißen Zuckersirup einlaufen lassen. Kaltstellen. *Riebel Brösel 200ml Milch, 200ml Sahne, Vanille aufkochen. Grieß einrühren und 3 std quellen lassen. Etwas Butter zerlassen und Grieß darin goldbraun anbraten, mit Puderzucker bestäuben und Karamellisieren. *Nori-weiße Schoko malto 40g weiße Schokolade schmelzen, 5g Sesamöl hinzu, 2g weißer gerösteter Sesam, 2g Noripowder und 60 Malto. In einer Pfanne kugeln formen. *Nashi Birne Sake, Mirin, Reisessig 1:1 aufkochen. Nashi Birne mit Apfel ausstecher zylinderförmig ausschneiden und mit dem Sud vakuumieren. 5 Min Sous vide 65C *Matcha Tee Panna Cotta 200g Sahne, 50g Milch, 2 Lime LEaf, 1 Vanille, 12g Match Pulver 1g Agar aufkochen, 2,5 Bl Gelatine und 50g weiße Schokolade hinzu. Abfüllen. Anschließend mit Sesam bestreuen. *Garnitur Grüne große Shisoblätter rund ausschneiden, Tagettes Grün zupfen.