



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 Sliwovitz
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 Schwarte
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 Schwarte befreien, Rücken zuschneiden, die Abschnitte für die Farce verwenden. Die Schwarte knusprig braten, Pumpernicken 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, Zitronenmyrte



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
25 g Glucose (160°C)
25 g weiße Schokolade
1 g Algenpulver
15g Mirin
50g Sauterne
10g Zucker
2 g Algenpulver
1 g Agar-Agar (Sosa)
LM Farbe Grün
30g weiße Schokolade

2 g Maltodextrin
30g Toffee
5 g Basic Texture
10 g Eigelb
50ml Milch
20 g dunkle Schokolade
10 g Mirin
5 g Algenpaste
1 g Meersalz
10 g Butter
10 g Puderzucker

10 g Weizenmehl
25 g Hartweizengrieß
50 ml Milch
145 g Zucker
225 ml Schlagsahne
7 Blatt Gelatine weiß
25 g Rosinen
25ml Traubensaft
40 g Madeira
5 g Algenpaste
30 g Balsamico 8 Jahre

25g Weiße Schokolade
12,5g Milch
10g Eiweiß
5g Zucker
17,5g Weiße Schokolade
1 Blatt Gelatine
12,5g Konditorsahne
10g Kakaobutter
1g Weiße Lebensmittelfarbe

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 Seegrass vinaigrette 50ml Dashi, 25ml Yuzusaft, 10ml Sojasoße aufkochen, Ingwer & Kombu darin ziehen lassen, fein egschnittenes Seegrass hinzu, sowie Seegrass 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 Shisosaf 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 weiße Schokolade überziehen und Algenpulver 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, Reisesig 1:1 aufkochen. Nashi Birne mit Apfel ausstecher zylinderförmig ausstechen 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 ausstechen, Tagettes Grün zupfen.