TRISTAN BRANDT

# Rezepte – Online-Kochevent mit Tristan Brandt in der Mannheimer Abendakademie vom 17.01.2021

## Kochzubehör

- Eiswürfelform (idealerweise Eiswürfelbereiter für kleine Kugeln)
- Espuma-/Sahnespender mit Gaspatronen
- Zauberstab

## Rezept für Hauptgang: „Rind – Aubergine – Miso“

## Zutaten

- 500 g Rinderrücken
- Öl zum Braten und Frittieren
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Aubergine (violett)
- 50 g Reismehl
- 30 g frischer Liebstöckel
- 20 Mini Shi Take Pilze
- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Mirin
- 30 g helle Misopaste
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 50 g schwarzer Sesam

## Zubereitung

1. Den Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 150°C vorheizen. Den Rinderrücken von Fett und Sehnen befreien, in 200 Gramm Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten und rosa garen. Anschließend im Ofen bei 150°C für 10 Minuten garen lassen.

2. Die Aubergine in Rechtecke schneiden und von beiden Seiten salzen, damit das Wasser entzogen wird. Nach 30 Minuten bilden sich auf der Auberginen-Oberfläche kleine Wasserperlen. Diese mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend die Rechtecke mit Reismehl mehlieren, abklopfen und in tiefem Öl goldbraun ausbacken.

3. Die Sojamarinade herstellen: Dazu 75 ml Sojasauce und 50 ml Mirin in einen Topf oder eine Pfanne geben, die gebackenen Auberginen einlegen und mit etwas Butter leicht glasieren.

4. Für die Misocreme ein Ei und die helle Misopaste in ein hohes Gefäß geben und mithilfe eines Zauberstabs mixen. 125 Gramm Butter in einem Topf erhitzen, einmal aufköcheln lassen und einmixen. Anschließend die Misocreme in eine Espuma-Flasche füllen, mit zwei Gaspatronen laden, und warm stellen.

5. Die Mini Shi Take Pilze in etwas Öl goldbraun anbraten und mit 1 EL Sojasoße ablöschen sowie mit 5 Gramm Butter glasieren.

6. Den Liebstöckel in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Sesam über die Aubergine streuen.

## Anrichten

Alles zusammen auf einem Teller arrangieren: die glasierte Sojaaubergine mit dem Liebstöckel, das Fleisch in Tranchen aufgeschnitten mit Meersalz bestreut und die Misocreme mit etwas schwarzem Sesam.

***

TRISTAN BRANDT

# Rezept für Dessert: „Kokos - Passionsfrucht – Mango“

## Zutaten

**Kokos-Espuma:**

- 150 ml Kokosmilch
- 30 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 10 ml Zitronensaft
- 1 Blatt Gelatine
- 10 g schwarzer Sesam

**Crumble:**

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 85 g Mehl

**Mango-Ragout:**

- 1 reife Mango (am besten Thaimango)
- 1 Zweig Basilikum (am besten Thai)
- 3 Stück Passionsfrüchte

**Passionsfrucht Eiswürfel:**

- 300 ml Passionsfruchtsaft (100% Saft, z. B. Maracuja)
- 1 Blatt Gelatine

## Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Eiswürfel mit Passionsfrucht herstellen. Dafür 1 Blatt Gelatine in Eiswasser – Leitungswasser mit Eiswürfeln – einweichen. Man sollte Leitungswasser mit Eiswürfeln runterkühlen, damit das Wasser auch wirklich kalt ist. Ansonsten besteht die Gefahr, dass die Gelatine sich schon vorher in lauwarmem Wasser auflöst und nicht die volle Bindungskraft entfaltet, die für das Rezept benötigt wird.

2. Den Passionsfruchtsaft (300 ml), z. B. Maracuja-Saft, mit der eingeweichten Gelatine in einem Topf kurz erwärmen und mit einem Schneebesen leicht verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. „Passionsfrucht“ ist übrigens der Überbegriff. Maracuja ist eine Art der Passionsfrüchte.

3. In Eiswürfelformen entweder als Kugeln oder Rechtecke abfüllen und im Tiefkühler gefrieren. Durch die Gelatine wird der Eiswürfel nicht fest, wie ein Eiswürfel aus reinem Wasser, sondern verändert die Struktur und erhält eine Konsistenz ähnlich wie Wassereis.

4. Für die Kokos-Espuma 30 ml Sahne, 40 Gramm Zucker und 10 ml Saft von einer frischen Zitrone in einen Topf geben, mit einem Schneebesen verrühren und kurz aufkochen lassen damit sich der Zucker auflöst. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Anschließend 150 ml kalte Kokosmilch langsam reinlaufen lassen und mit dem Schneebesen behutsam reinrühren.

5. Die Flüssigkeit in eine Espuma-Flasche füllen, mit zwei Gaspatronen laden und kaltstellen.

6. Für den Crumble den Zucker und die Butter schaumig rühren, das Mehl hinzugeben, daraus Streusel formen und im Ofen bei 200°C für 10 Minuten knusprig backen bis er goldbraun ist.

7. Das Mango-Ragout besteht aus in Würfel geschnittene Mangostücke, im besten Fall eine Thai-Mango verwenden. Diese mit frischen Passionsfrüchten marinieren, abschmecken und mit fein geschnittenem Basilikum aromatisieren.

## Anrichten

Das Dessert wie folgt auf dem Teller anrichten: Das Mango-Ragout in der Mitte des Tellers und darauf die gebackenen Streusel legen, das Kokos-Espuma darauf sprühen und abschließend mit schwarzem Sesam bestreuen. Daneben die Passionsfrucht-Eiswürfel garnieren, die je nach Größe

noch zerbrochen werden können, damit die Eiskugel/-würfel nicht zu groß und zu kalt im Mund sind. Durch diese Kombination entsteht am Ende ein harmonisches Dessert aus knusprigen Elementen, der Säure der Passionsfrucht und Frische der Mango und aromatischer Finesse durch das Basilikum.

***

Und nun wünsche ich Ihnen viel Freude beim Nachkochen! Noch mehr Rezepte und weitere Informationen über meine kulinarische Welt finden Sie unter: www.tristan-brandt.de!

**Ihr**