



In Verbindung mit Lionel Lallement :
 Chef bei Saint Clair Le Traiteur in Paris, vereint er seit 30 Jahren talentiert Texturen und Geschmackserlebnisse. Er ist der jüngste, der mit dem Ehrentitel „Meilleur Ouvrier de France“ ausgezeichnete wurde und stammt aus einer Bäcker- und Konditorfamilie, sein Vater und sein Großvater standen schon „im Mehl“. Dieser Liebhaber kreativer Kompositionen ist ebenfalls ein Freund des rigorosen Schaffens und hat den meisterlichen Umgang mit seiner Kunst in den Häusern Debailleul und Dalloyau zur Perfektion gebracht. Er übernimmt regelmäßig Beraterfunktionen für die größten Häuser in Europa, den USA oder in Japan.



In Verbindung mit Freddy Diaz :
 Freddy Diaz ist derzeit Geschäftsführer der Consulting-Firma AlambiQ Mixology und arbeitet seit Jahren mit den weltweit führenden Spirituosen-Marken, -Unternehmen und -Lieferanten zusammen. Für erfolgreiche Rezepte rühmt er sich, nur Fruchtpürees, Zutaten und Spirituosen bester Qualität zu verwenden. Seine Schöpfungen als Cocktail-Expert erregen die fünf Sinne. Diaz Leidenschaft und seine 17jährige Erfahrung im Cocktailmischen machen ihn zu einem der bekanntesten und gefragtesten Mixologen in den Vereinigten Staaten.

Maultasche mit Enten-foie gras, Steinpilzcremesuppe und Maronen-knusperspänen



Kreation Lionel Lallement

1 STEINPILZCREMESUPPE

Weißer Zwiebeln.....	120 g
Steinpilze.....	900 g
Hühnerbrühe.....	800 g
Schlagsahne.....	50 g
Olivenöl.....	nach Belieben
Salz, Pfeffer.....	nach Belieben

Die weißen Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Steinpilze putzen, abbrausen und in große Stücke teilen. Die Zwiebeln anschwitzen, die Steinpilze dazugeben und alles auf milder Hitze musig kochen. Mit kochendheißer Hühnerbrühe begießen und 30 Minuten kochen lassen. Durch ein Haarsieb gießen. Abschmecken und vor dem Servieren mit einem Sahnehäubchen versehen.

2 MAULTASCHEITEIG

Mehl Type 45.....	500 g
Eigelb.....	260 g
Vollei.....	50 g

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zur Kugel formen und in Klarsichtfolie einschlagen. Über Nacht an + 3°C ruhen lassen. Den Maultaschenteig mit der Nudelmaschine so dünn wie möglich auswalzen und Quadrate von 3,5 cm Kantenlänge ausschneiden.

3 FOIE GRAS-MAULTASCHE

Maultaschenteig.....	nach Belieben
Foie gras mi-cuit.....	nach Belieben

Einen Würfel Foie gras mi-cuit (1,5 cm Kantenlänge) auf ein Teigquadrat setzen. Die Teigränder mit kaltem Wasser bepinseln.

Maultasche mit einem zweiten Teigquadrat bedecken und die Ränder gut andrücken. Die Hühnerbrühe zum Sieden bringen und die Maultaschen etwa 45 Sekunden darin pochieren. Behutsam herausnehmen, abtropfen lassen und auf einen eingeeilten Teller legen. Mit Klarsichtfolie abdecken und zur Seite stellen.

DRESSIEREN :

Les vergers Boiron ganze Maronen... nach Belieben

Die heiße Steinpilzcremesuppe in Mokkatassen füllen, eine kleine heiße Maultasche mit Foie gras darauf setzen, etwas reduzierten Entenjus darüberträufeln und mit Balsamessig den Geschmack aufpeppen. Mit dem Trüffelhobel einige Späne von den aufgetauten Maronen darüber hobeln. Sofort servieren.

Dieser Gruß aus der Küche kann begleitet werden von einer kleinen Mouillette (Streifen Brot zum Eintunken), auf der ein fingerbreiter Streifen Foie gras liegt, der mit einigen Maronensplittern (Reste vom Hobeln) bestreut ist. Für ein Geschmackserlebnis mit zwei verschiedenen Texturen und Temperaturen servieren Sie eine heiße Tasse und eine schön knusprige Foie gras-Mouillette.

Cucumber Extravaganza



Kreation Freddy Diaz

Les vergers Boiron Gurkenpüree.....	23 ml
Les vergers Boiron Limettenpüree.....	23 ml
High quality Gin.....	44 ml
Einfacher Sirup (halb Zucker halb Wasser).....	15 ml

Die Zutaten zusammen mischen. Mit Eis schütteln und in ein Glas auf Eis gießen. Mit einer Gurkescheibe dekorieren. Um an Ihre Kreation ein final Touch dazubringen, geben Sie das Les vergers Boiron Limettenpüree in Emulsion dazu.