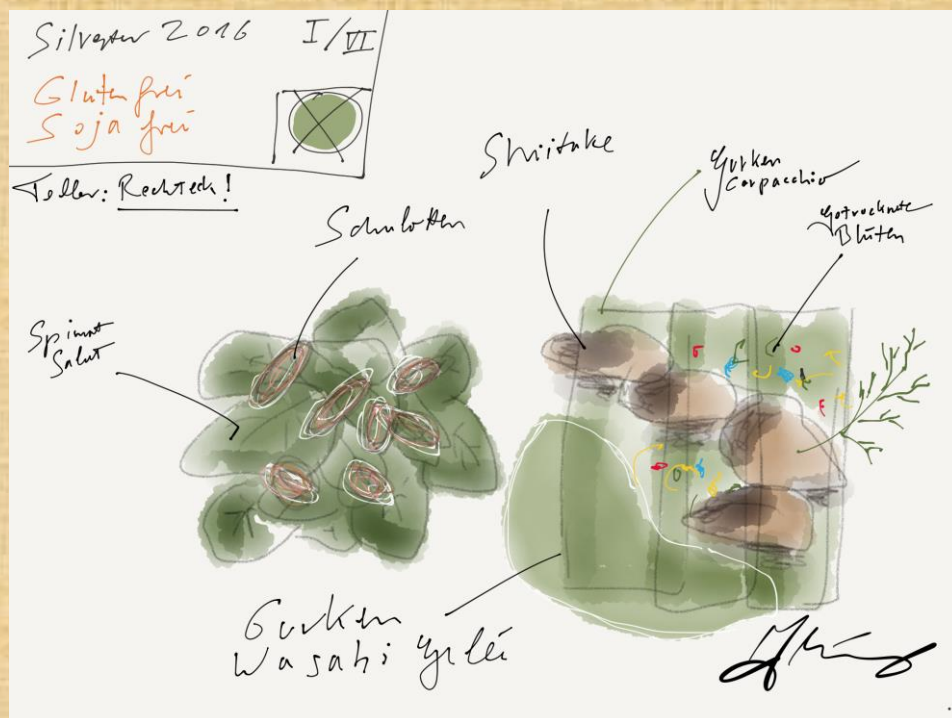


Nicolays Silvester Rezepte für 4 Personen:

Vorspeise:



Zutaten:

200gr	Shiitake Pilze
50gr	Mondamin
60gr	Wasser (die Hälfte davon vorab einfrieren) Salz, Pfeffer
	Ein Topf mit hochehitzbarem Pflanzenfett
2	Schalotten
120gr	junger Spinat
	Dressing wie Ihr es mögt
1	Salatgurke
4gr	Wasabi-Paste
0,2l	Gemüsebrühe
20gr	Agar-Agar
1	Dillzweig (nur die feinen Spitzen fein hacken)
10gr	Wakamealgensaft

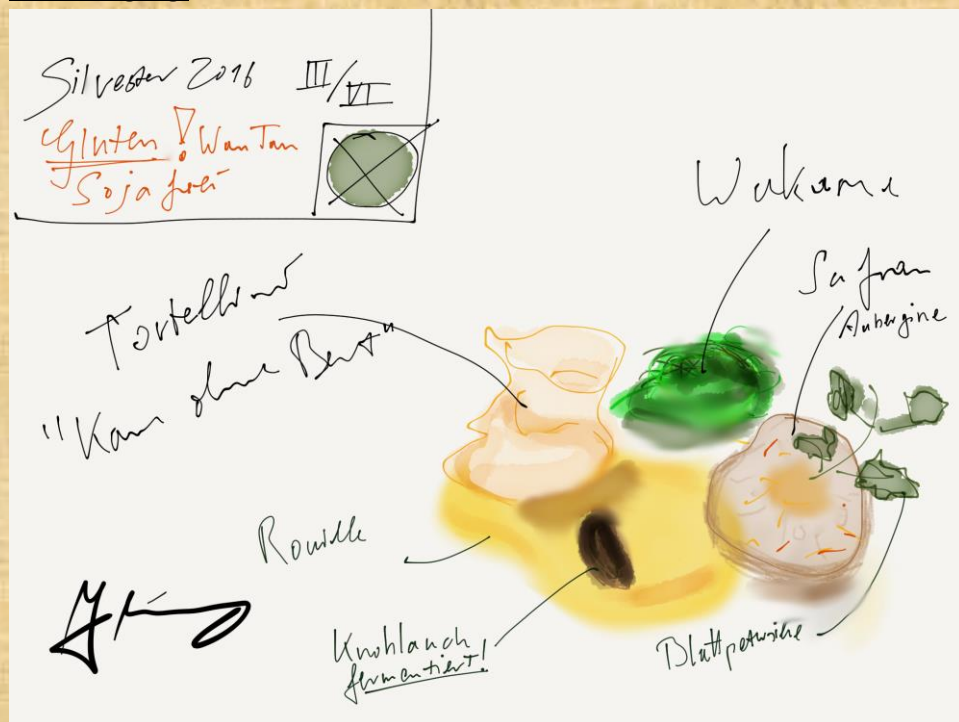
Gebackene Shiitake, Röst-Schalotten und Spinatsalat mit Gurken carpaccio und Wasabi-Gelée

2 Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Shiitakepilze vierteln und kühl stellen. Fett in einen Topf auf den Herd stellen. Ich empfehle das Fett auf 180°C zu erhitzen. Das Mondamin mit dem Wasser und dem gefrorenem Teil mixen. Das sollte eine ziemlich homogene, klebrige Masse ergeben. Dadurch zieht Ihr nun die Pilze und lasst den Teig leicht in der Hand über der Schüssel abtropfen. Es ist wichtig, dass der Frittier-Teig und das Fett einen möglichst hohen Temperaturunterschied haben. Bitte passt auf! Möglichst nicht auf einer offenen Flamme frittieren! Außer dem Teig kein ungebundenes Wasser ins Fett kommen lassen!!! Nach ca. 3 Minuten im Fett sollten Sie fertig sein. Dann bekommt Ihr superknusprige Pilze. Am besten Ihr nehmt Sie mit einer trockenen Schaumkelle (Nochmal: Bitte kein Wasser ins Fett kommen lassen!!) Die Ihr mit Pfeffer und Salz nach Belieben abschmeckt. Das selbe macht Ihr mit den dünnen Schalottenscheiben.

0,2 l Gemüsebrühe aufkochen, mit Agar-Agar verrühren und durch ein feines Sieb gießen. Den gehackten Dill hinzufügen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. In die leicht abgekühlten Flüssigkeit die Wasabipaste unterrühren. Wakamealgen auf ein Sieb geben und die abgemessene Flüssigkeit miteinander verrühren. Das ergibt eine schöne grüne Farbe. Die Salatgurke schälen und längs in dünne Scheiben schneiden, anrichten und leicht mit Meersalt würzen. Dann mit dem Gelée bestreichen. Die geputzten Spinatblättern marinieren und anrichten.

Nicolays Silvester Rezepte für 4 Personen:

Zwischengang:



„KamohneBert“ Tortellini auf WakameAlgen mit marinierten Safran-Auberginen, Rouille und fermentiertem Knoblauch

Nüsse auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Alles mit Rejuvelac in einem Hochleistungsmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Den Brottrunk dazu geben und weiter mixen. Wir haben uns entschieden an Silvester den Brottrunk vorab mit Kräutern zu mixen. Das kann man aber auch, je nach Geschmack, weglassen. Mit Blausalz abschmecken. Ein Sieb mit einem feinporigen Tuch auslegen und in eine Schüssel stellen. Die Masse dort hineingeben und 2 Tage bei ca. 15°C gären lassen. Die Masse sollte sich nach dieser Zeit deutlich verfestigen. Sie wird aus dem Tuch in eine frische Schüssel gegeben und der Zitronensaft und die Hefeflocken werden gleichmäßig untergerührt. Jetzt gibt man den Käse in eine Edelstahl-Ringform mit ca. 12cm Durchmesser und lässt ihn weitere 48 Stunden gekühlt reifen.

Nun werden die Wantan-Vierecke ausgebreitet und mit der angerührten Kartoffelstärkemasse bestrichen. In die Mitte kommt ein Klecks „KamohneBert“ und die Ecken des Teigs werden diagonal aufeinander gefaltet. Um die Masse herum den Teig leicht aufeinander drücken. Die rechtwinklige Spitze des Dreiecks wird nach unten gefaltet und die verbleibenden beiden Spitzen aufeinander zu gerollt. 4 Minuten in sprudelndem, gesalzenem Wasser kochen. Fertig!

Die Wakamealgen leicht anwärmen, keinesfalls über 70°C!! Dann verlieren Sie die kräftig grüne Farbe.

Zutaten:

KamohneBert

100gr	Pinienkerne
200gr	blanchierte Mandelkerne
50gr	Cashewkerne
Mindestens 24 Stunden in Wasser (am besten in basischen Wasser) einweichen	
280ml	Rejuvelac
1 EL	Brottrunk
2 EL	Zitronensaft
3 TL	Hefeflocken
1 Prise	Blausalz

Tortellini

Wan-Tan-Teig	Blätter aus dem Asia Shop (oft TK, fast immer ohne Ei aber besser nochmal checken)
50gr	Mondamin
50gr	Wasser

Nicolays Silvester Rezepte für 4 Personen:

Rouille

1Essl	Sojamehl (plus 1 Esslöffel Mineralwasser)
125ml	Olivenöl
1dicke	Knoblauchzehe
2 Messerspitz.	gemahlener Safran
Pfeffer	aus der Mühle

Sojamehl und das Mineralwasser mit einem Schneebesen glatt verrühren. Den geschälten Knoblauch der länge nach halbieren und alle grünen Elemente im Kern entfernen. Ultrafein zerhacken und zu dem Sojamehl geben. Safranpulver ebenfalls. Jetzt ordentlich Pfeffer drauf und alles wieder mit dem Schneebesen glat rühren. Jetzt kommt das Olivenöl. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen langsam untermischen so dass eine cremige Masse entsteht. Fertig.

Fermentierter schwarzer Knoblauch:

1Kg Bio Knoblauchknollen
1 Flasche Hefe-Weißbier

Das ist der langwierigste Prozess...Von der Idee bis Silvester hatten wir nur noch 11 Tage. Es lohnt sich aber die „ganze Strecke“ zu gehen und ist die Mühe wert. Hefe Bier in eine Schüssel geben und die ganzen Knoblauchknollen 1 Std. dazu geben. Danach abtropfen lassen bevor und auf 2 Etagen in einen Reiskocher geben. Den Reiskocher auf Warmhaltemodus einschalten (ca.60°C). Einmal pro Tag den Reiskocher öffnen, für Geruchsempfindliche sicher der anstrengendste Teil, und die Knoblauchknollen drehen und auf den Etagen durchmischen. Ab dem 10. Tag sollte die Farbe des Knoblauchfleisches schon leicht braun werden. Zieht man den Gärprozess ganze 14 Tage durch wird man mit einem tiefschwarzen Luxusprodukt-Gourmetprodukt für die investierte Energie belohnt das nichts mehr mit einem profanen Knoblauch zu tun hat ;-)

Marinierte Auberginen

1 große	Aubergine
5gr	Meersalz
1 Messerspitze	Safran
0,2 Liter	Rieslingwein feinherb
0,2 Liter	Wasser
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
1	Nelke

Alles außer der Aubergine in einen Topf geben und auf 2/3tel der Flüssigkeit herunter kochen und danach durch ein feines Sieb passieren. Auberginen schälen (Tip: Wir frittieren die Schalen gerne zu knusprigen Chips) und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die passierte Flüssigkeit kurz aufkochen, die Scheiben hinzugeben und den Topf direkt vom Herd ziehen. 5 Minuten ziehen lassen.