



Ralf Jakumeit, Bloody Mary Espuma

Zutaten:

750	ml	Tomatensaft
340	g	Tomatenpüree
90	ml	Vodka
30	g	Tomatenmark
5	Blatt	Gelantine
1	El	Puderzucker
		Salz, Pfeffer, Tabasco, Zitronensaft, Worcestersh Sauce

Zubereitung:

- Den Tomatensaft auf 500 ml reduzieren
- Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen
- Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem warmen Tomatensaft auflösen
- Tomatenpüree, Vodka, Tomatenmark darin glattrühren
- Puderzucker darin auflösen
- Mit den restlichen Zutaten abschmecken, in iSi Flaschen abfüllen und kaltstellen
- Mit 2 CO2 Patronen befüllen und nochmals kaltstellen
- Danach einfach vorsichtig heraussprühen



Ralf Jakumeit, Secreto Calamar

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200	g	Secreto (geheimes Schweinefilet)
200	g	Calamar
1	St	Limette
2		Knoblauchzehe
1		rote Zwiebel
10	Blatt	Thaibasilikum (beim Thailaden)
10	Blatt	Blattpetersilie
1		Thaichili
		Thymian, Rosmarin, Olivenöl
KoS		Pimpinella Anisum, Zitrone, tasmanischer Pfeffer 2. Aufguss, Rohrzucker

Zubereitung:

- Secreto und Calamar würzen, Thymian und Rosmarin dazu
 - o 30 min ziehen lassen
 - o Danach kräftig anbraten
 - o Soll beides noch rosa/glasig sein
- Den Knoblauch schälen, halbieren und in feine Blättchen schneiden
 - o In einer Sauteuse mit Olivenöl langsam goldbraun rösten
- Die Zwiebel schälen und in Emisée schneiden
 - o Kurz blanchieren, sollen noch Biss haben
- Secreto und Calamar fein schneiden
- Thaibasilikum und Blattpetersilie in feine Streifen schneiden

Alles zusammen mischen und mit Limettensaft und Schale, Olivenöl, Thaichili abschmecken.