



RECIPES
rewritten

ADDING A LITTLE TASTE FOR LIFE TO THOSE COPING WITH CANCER.

 Inrebeliga ligas contra el cancer
Inga contro il cancro

RECIPES

rewritten

Gegrillter Mini-Lattich mit (Sanddorn)

Oliventapenade

MITJA BIRLO

KÜCHENCHEF IM 7132 SILVER RESTAURANT, VALS

2 MICHELIN-STERNE

18 GAULTMILLAU-PUNKTE



krebsliga
ligue contre le cancer
lega contro il cancro

Gegrillter Mini-Lattich mit (Sanddorn)

Oliventapenade

MITJA BIRLO

ZUTATEN

Für 4 Personen:

2 Stück Bio Mini-Lattich

50 g Schalotten

1 Knoblauchzehe

20 g Blattspinat

30 g Butter

200 g Blattpetersilie

100 g Rapsöl

1 Bund Enoki-Pilze

(1/2 Meerrettich)

(100 ml reduzierter Pilzfond)

(15 g Dijon-Senf)

(20 g Senf-Saat)

(125 g Sanddornsaft)

(25 g Zucker)

(1 g Agar-Agar)

Salz, Pfeffer

Tempurarteig:

110 g Weizenmehl

1 g Salz

1.5 g Zucker

3 g Hefe

125 g Wasser

Oliventapenade:

150 g schwarze Oliven, entkernt

20 g Kapern

1 Knoblauchzehe, geschält

50 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Salatpüree

Den Lattich rüsten und die äusseren Blätter gut waschen. Die Schalotten und den Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen, dann die Salatblätter dazugeben und alles 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. In einen Mixer geben, dann zusammen mit dem Spinat und der restlichen Butter zu einem feinen Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Senfvinaigrette

Für die Vinaigrette Meerrettich entsaften und mit dem reduzierten Pilzfond vermischen. Die Senf-Saat in einem kleinen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, dann abgiessen und den Vorgang viermal wiederholen. Dies ist nötig, um die Bitterstoffe aus der Saat zu bekommen. Anschliessend mit dem Pilzfond und dem Dijon-Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sanddorn gel

Den Sanddornsaft zusammen mit dem Zucker und dem Agar-Agar aufkochen und dann erkalten lassen. Die nun erkaltete und verfestigte Sanddornmasse in einem Mixer zu einem feinen Gel mixen und in einen kleinen Spritzbeutel geben.

Petersilienöl

Die gewaschene Petersilie in einem Thermomix zusammen mit dem Rapsöl auf 90 Grad mixen und anschliessend durch ein feines Sieb passieren. Wenn kein Thermomix zur Verfügung steht, kann die Petersilie mit dem Rapsöl auch in einem herkömmlichen Mixer püriert werden und anschliessend in einem Topf zum Köcheln gebracht werden.

Getrockneter Enoki

Für die Dekoration Enokis in einzelne Fasern zupfen und bei Zimmertemperatur vollständig trocknen lassen (am besten am Vortag). Die getrockneten Pilzfäsern nun für ein paar Sekunden unter einem Salamander oder im Backofen (Grillfunktion) goldbraun rösten.

ANRICHTEN

Eine Metallpfanne erhitzen, den Lattich halbieren und die Schnittfläche mit etwas Rapsöl bepinseln. Nun den Lattich bei starker Hitze auf der Schnittfläche mit etwas Druck für ca. 1 Minute grillieren oder bis er eine schöne Grillspur aufweist. Danach in einen Behälter geben und mit dem Petersilienöl bedecken und vakuumieren. Wer keinen Vakuumierer hat, kann den Lattich auch für 15 Minuten in Petersilienöl marinieren. Nach dem Bad im Petersilienöl auf Papier gut abtropfen lassen. Jetzt mit etwas Salz würzen, (mit einigen Tupfern Sanddorn gel)* und den getrockneten Enokis versehen. Optional können hier noch verschieden Blüten und Kräuter hinzugefügt werden. Das Salatpüree sowie die (Vinaigrette)** erwärmen. Das Salatpüree auf einen Teller geben und den Lattich daraufsetzen. Mit der (Vinaigrette)** beträufeln.

** Tempurarteig zerbröckeln*

*** Oliventapenade*

Tempurarteig:

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig mixen. Den Tempurarteig in 180 Grad heissem Frittierfett mit Hilfe eines Schneebesens langsam einträufeln lassen. Ausbacken bis der Tempurarteig goldgelb ist. Auf Papier abtropfen lassen.

Oliventapenade:

Alle Zutaten fein hacken und anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



«Ich möchte Krebsbetroffenen
ein Stück Normalität zurückgeben.»

Mitja Birlo