

### Apfel-Gurken-Gel

---

|       |             |  |
|-------|-------------|--|
| 200 g | Apfelsaft   | mit  |
| 1     | Gurke       | geschält,  |
| 1     | Limette     | d.h. den Saft und Abrieb sowie   |
| 15 g  | Wasabipaste | fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Gurkenflüssigkeit aufkochen und  |
| 6 g   | Agar Agar   | in die kochende Flüssigkeit mit Hilfe eines Schneebesens einrühren und mindestens für 2 Minuten kochen lassen. Die Masse abkühlen lassen bis sie fest ist, nun mit einem Mixstab fein mixen und erneut durch ein Sieb streichen, das Gel in einen Spritzbeutel füllen. |

### Eingelegte Zwiebeln

---

|        |                      |  |
|--------|----------------------|--|
| 300 g  | rote Zwiebeln        | in Ringe schneiden und beiseitelegen   |
| 250 ml | weiß. Balsamicoessig | mit  |
| 100 g  | Zucker               | ,  |
| 1      | Lorbeerblatt         | ,  |
| 1 TL   | Salz                 | ,  |
| 1 TL   | gelbe Senfkörner     | ,  |
| 1 TL   | schw. Pfefferkörner  | in einem Topf verrühren und aufkochen. Dann bei kleiner Hitze die Zwiebeln hinzugeben und 3-4 Minuten ziehen lassen und anschließend in ein sterilisiertes Glas abfüllen. Die eingelegten Zwiebeln sind ca. 3-6 Monate im Kühlschrank haltbar. |

### Senfkaviar

---

|        |              |  |
|--------|--------------|--|
| 50 g   | Senfkörner   | in ein Sieb geben und kurz kalt abwaschen. In einen kleinen Topf   |
| 100 g  | Apfelsaft    | ,  |
| 1 TL   | Rohrzucker   | ,  |
| 1/2 TL | Salz         | ,  |
| 1/4 TL | Kurkuma      | geben und aufkochen. Mit geschlossenem Deckel 10 Min. leicht köcheln lassen. Dann  |
| 50 g   | Apfelessig   | ,  |
| 1      | Lorbeerblatt | ,  |
| 3      | Pimentkörner | hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen und anschließend in ein sterilisiertes Glas abfüllen. Der Senfkaviar ist ca. 3-6 Monate im Kühlschrank haltbar. |

## Kräuteröl (Shiso)

---

|        |                    |   |
|--------|--------------------|---|
| 500 g  | Sonnenblumenöl     | in einem Topf auf 80°C erhitzen. Während dessen                         |
| 1 Bnd. | Petersilienblätter | ,   |
| 2 Pck. | Kresse             | ,   |
| 1 Bnd. | Basilikumblätter   | und   |
| 1 Bnd. | Minzblätter        | waschen und zum Öl dazugeben. Dann den Abrieb                           |
| 1      | Zitrone            | und hinzugeben und für 3-4 Minuten bei max. 80°C ziehen                 |
|        |                    | Lassen. Anschließend mit  |
| 2 g    | Zimt               | im Mixer 3-4 Minuten sehr fein Pürieren und anschließend durch ein      |
|        |                    | Passiertuch in eine eiskalte Schüssel laufen lassen. Dann in einen      |
|        |                    | Gefrierbeutel umfüllen und für mehrere Stunden frei hängend lagern, so  |
|        |                    | dass sich Wasser und Verunreinigungen unten absetzen und diese          |
|        |                    | abgelassen werden können bevor man das Kräuteröl in ein entsprechendes  |
|        |                    | Gefäß umfüllt. Das Kräuteröl ist ca. 3-6 Monate im Kühlschrank haltbar. |