

## Profi-Seminare im Westfalen-Institut

Datum: 24.09.2009

Thema: Fingerfood und Sous-Vide-Gartechnik

Referent: Heiko Antoniewicz

Am 24. September 2009 fand in den Räumen des Instituts ein Kochseminar mit Heiko Antoniewicz statt. Der Einladung des Mitglieds und Sponsors Vreriksen Foodservice mit diesem Spitzenkoch gemeinsam zu kochen waren 28 Gastronomen und Küchenchefs gefolgt.

Heiko Antoniewicz ist kein unbeschriebenes Blatt, was Kochen und Spitzengastronomie betrifft. Er ist Autor preisgekrönter Kochbücher, sein Können hat er in vielen Wettbewerben unter Beweis gestellt. Er war u.a. Koch des Jahres, deutscher Lachsmeister und Sieger der Noilly Prat Trophy sowie zweimal in Folge Caterer des Jahres. Seine Kochseminare gelten als spektakulär.

Das Kochseminar fand im Kreise von Kollegen statt, die selber täglich in ihren Restaurants am Herd stehen. Selbst mitmachen war deshalb angesagt. Antoniewicz fand aufgrund seiner Fachkompetenz sehr schnell Zugang zu den anderen Köchen. Drei Stunden fachliche Diskussion und mit kochen machten den Teilnehmern sichtlich Spaß.

Fotos und Rezepte auf [www.westfalen-institut.de](http://www.westfalen-institut.de).

Wir danken unserem Mitglied und Sponsor Vreriksen Foodservice für die Einladung und Initiative.



## Leberpaté, Grüner Apfel, Nelke

150 gr Gänsestopfleber  
1 Spritzer Calvados  
2 cl Sauternes  
1,5 gr Salz

Gänsestopfleber aufbrechen, Sehnen und Blutkanäle entfernen. Die Leberstücke so groß wie möglich lassen. Die Sehnen durchstreichen. Leberstücke salzen. Mit Calvados und Sauternes marinieren. In Vakuumtüten füllen, einziehen und auf 2 cm stark ausrollen. Mindestens 6 Stunden kalt stellen.

500 g fein passiertes Apfelpüree Boiron  
3,5 g Algin  
2,5 g Citrat  
2 Tropfen Nelkenöl Rosaria

Alle Zutaten miteinander mixen und stehen lassen bis alle Luftblasen entwichen sind.

1 Granny Smith  
Etwas Chardonnay Essig Forum  
1 Tl Zucker  
1 Vanilleschote ausgekratzt

Den Apfel in Würfel schneiden und mit den weiteren Zutaten für 24 Stunden vakumieren.

1 l Mineralwasser  
3 g Calcic

Das Calcic in kaltem Wasser auflösen. Mit einem Semisphären Löffel von der Apfelmasse in der Lake Kugeln formen und 1 Minute darin ziehen lassen. In etwas Apfelwasser spülen.

Den Apfel anrichten. Die Leber in die gleiche Größe schneiden und auf dem Apfel anrichten. Die Apfelkugel darauf platzieren und mit Raz al Hanout abschließen.

## Vongole, Grapefruit, Kardamommilch

500 gr Vongole  
100 gr Röstgemüse aus Lauch, Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel in Würfel von 1cm  
100 ml Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe angedrückt  
10 Pfefferkörner zerstoßen  
1 Zweig Rosmarin und Thymian  
Olivenöl  
Fleur de Sel

Die Muscheln waschen und putzen. Das Gemüse in Olivenöl anschwitzen, die abgetropften Muscheln, Pfefferkörner, Kräuter dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Muscheln 3 Minuten dämpfen. Immer wieder kurz schwenken und die Muscheln auf ein Sieb gießen. Den Fond auffangen und fein passieren. Die Muscheln aus den Schalen nehmen und in wenig Fond lagern.

200 ml Grapefruitsaft  
4 gestrichene Portionslöffel Emulzoon  
1 El Akazienhonig  
Etwas Chiliöl

Alle Zutaten miteinander montieren und aufschlagen. Den Schaum etwas stehen lassen und mit einem Sieblöffel abnehmen.

1 Grapefruit  
1 El Karottenbrunoise  
1 Tl gehackter Kerbel  
500 ml Stickstoff flüssig

Die Grapefruit filetieren und in Stickstoff kochen lassen. Zwischen Backpapier zerdrücken und im Tiefkühler auftauen lassen. Den geistigen Salat mit den weiteren Zutaten vermengen.

300 ml Biomilch  
2 Tropfen Kardamomöl Rosaria  
2 gestrichene Portionslöffel Xanthazoon

Alle Zutaten miteinander montieren und salzen. Die Milch in Gläser füllen und die Grapefruits darauf platzieren. Die Vongole abschmecken und einfüllen. Mit der Grapefruitluft abschließen.

## Schweinebauch, Sauerkraut, Kartoffel

2 kg Schweinebauch  
Etwas Hickory Smoke  
1El Schwarzkümmelöl  
Räuchersalz

Den Schweinebauch mit dem Hickory Smoke und Öl vakumieren. Im Julabo 42 Stunden bei 65° garen. Herausnehmen und die Schwarte ablösen. Mit etwas Pochierfond fein pürieren, würzig abschmecken und auf eine Silpadmatte dünn aufstreichen. Bei 160° ausbacken und bei Bedarf in feine Segmente brechen.

Das Fleisch in gleich große Stücke schneiden und mit einer Blow Touch Lampe Farbe geben. Mit dem Räuchersalz bestreuen.

200 ml Sauerkrautsaft Voelkel  
30 ml Apfelsaft naturtrüb  
3 g Iota  
50 g Rapsöl erstgepresst  
Etwas Salz  
Eine Prise Zucker

Den Sauerkrautsaft auf 80° erhitzen und das Iota montieren. Einmal aufkochen und mit den weiteren Zutaten montieren. Auf Eis herunter rühren und würzig abschmecken.

2 Kartoffeln in Würfel von 2x2 cm geschnitten  
300 ml Olivenöl  
Je 2 Zweige Rosmarin und Thymian  
1 Knoblauchzehe angedrückt

Die Kartoffeln mit den weiteren Zutaten in dem Öl aufsetzen und kräftig salzen. Bei 120° blanchieren und konfieren. Bei Bedarf in einer Teflonpfanne anbraten.

Etwas Tahoonkresse  
Reduzierte Schweinejus

Alle Komponenten anrichten und der Jus umgießen. Mit der Kresse garnieren.

## Lachs, Lakritz nach HB, Meerrettich

4 Segmente Duart Lachs á 20 g  
Etwas Limonenöl Agriverde  
Maldon Salz

Ein Blech mit dem Limonenöl einstreichen und den Lachs aufsetzen. Im Backofen bei 60° 12-15 Minuten garen und salzen.

100 g Fondant  
100 g Glucose  
10 g Lakritzpulver  
Etwas Essig

Die Glucose und Fondant so lange kochen lassen bis diese bernsteinfarben ist. Mit dem Essig ablöschen und verkochen lassen. Auf eine Silpadmatte gießen und auskühlen lassen. Mit dem Lakritzpulver zusammen fein mixen und dünn auf eine Silpadmatte sieben. Kurz wieder schmelzen lassen und in kleine Segmente teilen. Bei Bedarf auf den Lachs legen und mit einem Blow Touch schmelzen lassen.

100 ml reduzierte Geflügeljus  
5 g Lakritzpaste  
Etwas Balsamessig dunkel

Die Zutaten miteinander kurz verkochen lassen und erkalten lassen.

Den Lachs anrichten, mit Meerrettich belegen und mit der Sauce arrangieren. Mit Gurkenkresse garnieren.

## Gänseleber, Joghurt, Estragon

2 Stücke Gänseleber

Maldon Salz

Pinienkerne geröstet und gehackt

Die Gänseleber einzeln vakuumieren und bei 62° 10 Minuten garen. Herausnehmen und mit einem Blow touch bräunen. Leicht salzen und mit den Kernen Bestreuen.

100 g Joghurt

1 El Arganenöl

Salz

1 Spritzer Chardonnay Essig Forum

Alle Zutaten miteinander verrühren und würzig abschmecken.

1 Bund Estragon

100 ml Geflügelfond

100 ml Traubenkernöl

2 gestrichene Portionslöffel Guarzoon

1 gestrichener Portionslöffel Xanthazoon

Den Estragon zupfen und mit dem Fond mixen. Die Texturgeber dazu geben und montieren. Mit dem Öl aufschlagen und würzig abschmecken.

Etwas Joghurtpulver zum garnieren

Alle Zutaten arrangieren und servieren.

## Sellerie, Holzkohleöl, Petersilie

1 Sellerieknolle mit Grün  
Etwas Salz  
50 ml Geflügelfond  
40 g Butter  
100 ml Rapsöl  
40 g geröstete Pinienkerne  
100 ml Olivenöl

Den Sellerie schälen und in Würfel von 1,5x1,5 cm schneiden. Die Würfel mit dem Geflügelfond und etwas Salz vakuumieren. Bei 85° im Dämpfer 35 Minuten garen und in Eiswasser rasch herunter kühlen. Bei Bedarf von allen Seiten anbraten und warm stellen.  
Die Abschnitte mit der Butter und Salz Vakuumieren und mit den Würfeln gleichfalls verarbeiten. Noch warm im Thermomix zu einer homogenen Masse verarbeiten.  
Das Selleriegrün zupfen und die Blätter weich blanchieren und abschrecken. Die eine Hälfte mit dem Olivenöl mixen und stehen lassen. Das abgesetzte Öl vor dem servieren noch einmal fein passieren. Die andere Hälfte mit dem Rapsöl und Pinienkernen zu einer Pesto verarbeiten.

1/2 Bund Blattpetersilie  
200 ml Wasser  
Salz  
5 gestrichene Portionslöffel Agazoon

Die Blattpetersilie zupfen und mit dem Wasser fein mixen. Passieren und mit dem Agazoon montieren. Einmal aufkochen und abschmecken. Abschäumen und in Silpadmatten gießen und kalt stellen. Bei Bedarf bei 90° im Backofen erwärmen.

Die Komponenten anrichten und mit dem Holzkohleöl beträufeln.

## Falsche Tomate, Olivenöl

500 g Tomaten  
Etwas Basilikum  
Etwas Salz

200 g Kakaobutter  
40 g Olivenöl  
2 g Glice

500 ml Stickstoff

Konfierte Tomaten mit Olivenöl  
Tomatenconcassée

Green Sisho Kresse

Die Tomaten kurz mixen und in einem Tuch über Nacht abhängen. Den klaren Saft in halbrunde Silpadmatten einfrieren. Auf eine Sicherheitsnadel stecken kurz in Stickstoff tauchen und durch das Gemisch von Kakaobutter/Olivenöl/Glice ziehen. Sofort von der Nadel nehmen und im Kühlhaus auftauen lassen.

Mit den Tomaten auf einem Löffel anrichten und der Sisho Kresse garnieren.

## Wallerbauch, Senföl, Spinat

1 Welsfilet  
2 Scheiben Bacon dünn geschnitten  
Butterschmalz

Das Welsfilet zuschneiden und in dem Bacon einwickeln. Vakumieren und bei 56° 12 Minuten pochieren. Im Butterschmalz einmal rundherum anbraten und bei Bedarf aufschneiden.

Senföl Selektion Antoniewicz

### Spinatsalat

10 ml Kürbiskernöl  
30 ml Olivenöl  
20 ml Geflügelfond  
10 ml Schalottenessig  
Fleur de sel

Aus den Ölen, Fleur de Sel und Essig eine Vinaigrette rühren. Und den Salat damit marinieren.

Das Welsfilet mit dem Öl beträufeln und mit dem Salat anrichten. Servieren.

## Garnele, Wasabi, Gurke

8 St. Gambas  
100 ml Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian

Die Gambas ausbrechen und vom Darm befreien. Mit dem Olivenöl und den Kräutern vakuumieren und bei 45 °C ca. 15 min garen. Zum anrichten die Gambas auspacken und gut abtropfen. Anschließend in Olivenöl von beiden Seiten anbraten und jeweils in drei Segmente schneiden und leicht salzen.

1 Gurke  
2 gestrichene Portionslöffel Xanthazon  
4 g Wasabipaste  
Salz

1 L Stickstoff

Die Gurke schälen, entkernen und entsaften. Den Saft mit dem Xanthazon montieren und Würzig abschmecken. Mit den Stickstoff zu einem Eis rühren.

½ Gurke  
Etwas Zucker  
Salz  
Limonenabrieb

Die Gurke in Segmente von 1 cm zuschneiden und mit den weiteren Gewürzen 24 Stunden vakuumieren.

Gurkenkresse als Garnitur

Alle Komponenten anrichten und servieren.

Alle Rechte vorbehalten.

Die Rechte an den von Antoniewicz GmbH bereitgestellten Unterlagen und Materialien gehen nicht auf den Auftraggeber bzw. Teilnehmer über. Sofern vom Auftraggeber bereitgestellte Unterlagen und Materialien verwendet werden, erwirbt die Antoniewicz GmbH keine Rechte daran.

Westfalen-Institut e.V.  
Präsident: Gerhard Besler  
Cappenberger Str. 88  
44534 Lünen

Tel.: 02306/978-403  
FAX: 02306/978-401  
E-Mail: [info@westfalen-institut.de](mailto:info@westfalen-institut.de)  
Internet: [www.westfalen-institut.de](http://www.westfalen-institut.de)

Bankverbindung:  
Volksbank Waltrop  
Kto.: 306 611 000  
BLZ: 426 617 17  
Vereinsregister Lünen: Nr. 0770

Nachdruck, auch nur auszugsweise, sowie Verbreitung durch Fernsehen, Film und Funk durch Fotokopie, Tonträger oder Datenverarbeitungsanlagen jeder Art ist nur mit schriftlicher Genehmigung durch Antoniewicz GmbH gestattet.



Insbesondere weisen wir darauf hin, dass auch die Verbreitung von allen Daten, in Schrift und Bild, in Webforen jeglicher Art ebenfalls nur mit schriftlicher Genehmigung von Antoniewicz GmbH gestattet ist.

Westfalen-Institut e.V.  
Präsident: Gerhard Besler  
Cappenberg Str. 88  
44534 Lünen

Tel.: 02306/978-403  
FAX: 02306/978-401  
E-Mail: [info@westfalen-institut.de](mailto:info@westfalen-institut.de)  
Internet: [www.westfalen-institut.de](http://www.westfalen-institut.de)

Bankverbindung:  
Volksbank Waltrop  
Kto.: 306 611 000  
BLZ: 426 617 17  
Vereinsregister Lünen: Nr. 0770