

Schwarz fermentierter Knoblauch · Ail noir fermenté

Zutaten

Knoblauch, ganz, frisch 1 kg
1000 g

Vorbereitung

- Knoblauch auf Beschädigung prüfen und eventuell aussortieren.
- Nur einwandfreien Knoblauch vakuumieren.

Zubereitung

- Bei +60°C 60 Tage fermentieren.

Hinweise für die Praxis

Ableitungen:

Topinambur 60 Tage

Apfel 60 Tage

Quitte 80 Tage

Es wird immer ein Voll-Vakuum benötigt, ebenso bedarf es wärmeaktiver Enzyme im Rohprodukt. Nach dem Fermentationsprozess das Gargut schocktiefkühlen und tiefgekühlt lagern. Wird die Fermentation bei 70°C durchgeführt, verkürzt sich die Fermentationszeit.

Weisser Kimchi · Kimchi blanc

Zutaten Kimchi

Fenchel, gewaschen, gerüstet 1 kg
1000 g

Zutaten Würzpaste

Knoblauch, gerüstet 10 g

Rettich, weiss, gewaschen,
gerüstet 100 g

Helle Sojasauce 10 g

Ingwer, frisch, gewaschen, ohne
Schale 100 g

Salz 20 g

Zucker 7 g

Vorbereitung

- Fenchel in feine Scheiben hobeln oder schneiden.
- Alle Zutaten der Würzpaste vermengen und mit einem Mixer oder Cutter herstellen.

Zubereitung

- Fenchel-Scheiben und Würzpaste in eine Rührmaschine (K-Aufsatz) geben und auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten «kneten».
- In einen Vakuum Beutel oder in ein Glas abfüllen (wie im Step by Step Ablauf Sauerkraut ersichtlich) und ca. 2 Tage fermentieren.
- Anschliessend im Kühlschrank lagern.

Hinweise für die Praxis

Diese Rezeptur wird ohne Chili und Frühlingszwiebeln hergestellt, weshalb es den entsprechenden Namen erhalten hat.