

THE  
**EPICUREAN**  
NIGHT

REZEPT

## MARCEL FEGE

Chef Patissier, Bogehnauser Hof, München

### SUPPE MAL ANDERS

SÜBKARTOFFEL | KOKOS | DATTEL | SPECK



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by



### SUPPE MAL ANDERS

#### Süßkartoffel-Kokos-Suppe:

6L Süßkartoffel-Kokos-Suppe Homestyle Edition by Intergast

Die Suppe passieren und in eine iSi-Flasche füllen, mit zwei Kapseln aufladen und dann in einem Wasserbad bei 70-80 Grad warm halten.

#### Süßkartoffelpapier:

600g Süßkartoffel

400g Eiweiß

Salz, Pfeffer

Süßkartoffeln weich kochen. Weich gekochte Süßkartoffeln mit Eiweiß, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette im Thermomix bei 60° C fein mixen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Alles dünn auf Silikonmatten aufstreichen und mit schwarzem Sesam bestreuen. Im Ofen bei Umluft Stufe zwei 24 Stunden bei 60° C trocknen. In die gewünschte Größe brechen und anrichten.

#### Dattel Chutney:

150 Stück Datteln von Frutree

500g Speck

2stk. Schalotten

2stk. Zitronen

100g Butter

Estragon, Schnittlauch, Essig

Datteln, Speck und Schalotten in feine Würfel schneiden. Den Speck langsam in einer Pfanne auslassen und das Fett abseihen. Im Fett die Schalotten anschwitzen, Butter hinzugeben und mit weißem Portwein ablöschen. Leicht einkochen lassen und mit dem Speck und den Datteln vermengen. Geschnittenen Estragon, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Essig dazugeben und abschmecken. Alles etwa 24 Stunden ziehen lassen, bevor es weiterverarbeitet wird.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by



**intergast**  
Und Dein Rezept funktioniert

### Süßkartoffelpüree:

500g Süßkartoffel  
50g Creme Fraîche  
50g Butter  
Limonen Öl  
Pimente Espilette  
Salz, Pfeffer

Süßkartoffeln halbieren und mit Schale bei 160° C im Ofen 45 Minuten garen.  
Anschließend aus der Schale lösen und in den Thermomix geben. Alles zusammen  
mit Butter, Crème fraîche, Limonenöl, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette 20  
Minuten bei 80° C mixen. Anschließend in Spritzflaschen abfüllen und warm halten.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)