

flegente

MIT SAISONALEN VALENCIANISCHEN PRODUKTEN



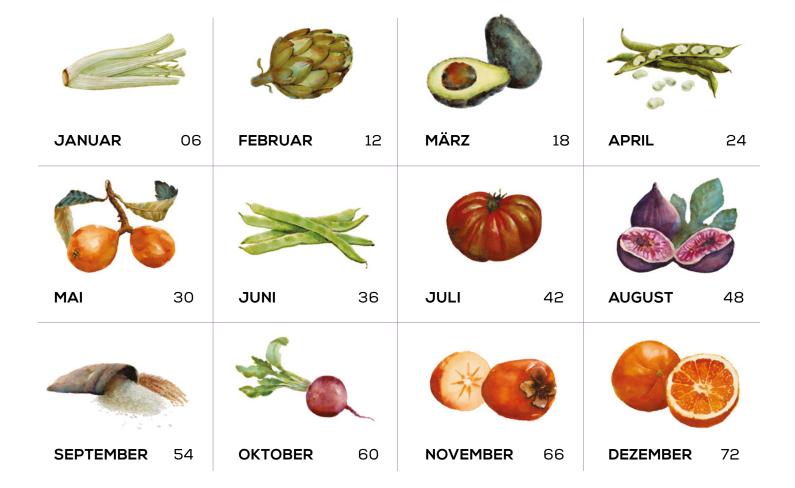
MIT SAISONALEN
VALENCIANISCHEN PRODUKTEN

Valencia ist vor allem **eine nachhaltige Stadt**, die sich schon immer von **lokalen Produkten** ernährt hat, was wir heute "Kilometer O" nennen. Seit der Antike wird die Stadt durch ein fruchtbares lokales Netz mit saisonalen Produkten versorgt. **L'Horta** (der Obst- und Gemüsegarten) und seine Feldfrüchte, das Mittelmeer und die Viehherden des nahen Hinterlandes mit dem Guirra-Schaf als örtlichem Wahrzeichen versorgen die Stadt mit den besten Nahrungsmitteln.

Dieser Leitfaden ist eine doppelte Hommage an diese Lebensphilosophie. Einerseits durch die Förderung von Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch, die das ganze Jahr über erhältlich sind. Zum anderen durch die Präsentation der blühenden, modernen und phantasievollen lokalen Gastronomie und den ehrfürchtigen Respekt vor einer mehr als 2.000 Jahre alten Kochkunst.

Unsere **professionellen Köche** sind die **Fortsetzung der valencianischen gastronomischen Kultur** und ihrer Art zu kochen. Die Nachhaltigkeit zeigt sich auch in der Gestaltung dieser Publikation mit **Originalillustrationen von María Barrachina**, für die sie Farben verwendet hat, die direkt aus Gemüse gewonnen werden, das ein untrennbarer Bestandteil der DNA von València ist.

Wenn Sie mehr über das Modell der nachhaltigen Ernährung in Valencia, seine Produkte, Rezepte, Traditionen, Kultur und Veranstaltungen erfahren möchten, besuchen Sie www.visitvalencia.com. Sie werden ein verantwortungsvolles, engagiertes und einfach köstliches Reiseziel entdecken.

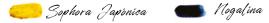




Der erste Monat des Jahres ist gefüllt mit zahlreichen Geschenken in Form von Gemüse, allesamt lokale Produkte. Einige wurden erst später in den lokalen Anbau integriert, wie Kiwi und Avocado, andere wurden schon immer angebaut, von Zitrusfrüchten wie **Orangen** und **Zitronen** bis hin zu einer Vielzahl von Gemüsesorten wie Mangold, Sellerie, Kohl, Blumenkohl, Endivie, Spinat, Kopfsalat und Lauch. Doch im Januar ist es die Kardone, die Distel, die der Star unseres Rezepts ist.



In der Illustration verwendete Farben







Mar Soler

Mar Soler (Valencia) hat sich dem Kochen verschrieben, nachdem sie zuvor eine solide kaufmännische und sprachliche Ausbildung absolviert hatte. Nach ihrer Ausbildung an der Ecotur-Schule in Valencia begann sie im Restaurant Saiti zu arbeiten, zusammen mit Luis Asensio und Vicente Patiño. Später begann sie im **Restaurant 2 Estaciones** zu arbeiten. Im Jahr 2017 übernahm sie die Leitung des Restaurants in der Doppelfunktion als Küchenchefin und Miteigentümerin zusammen mit ihrem Partner, dem Koch **Alberto Alonso**. Für Mar ist es der Rohstoff, der vom Winter bis zum Herbst vorherrscht. Aus diesem Grund bietet sie für jede Jahreszeit ein anderes Menü sowie ein Degustationsmenü an.

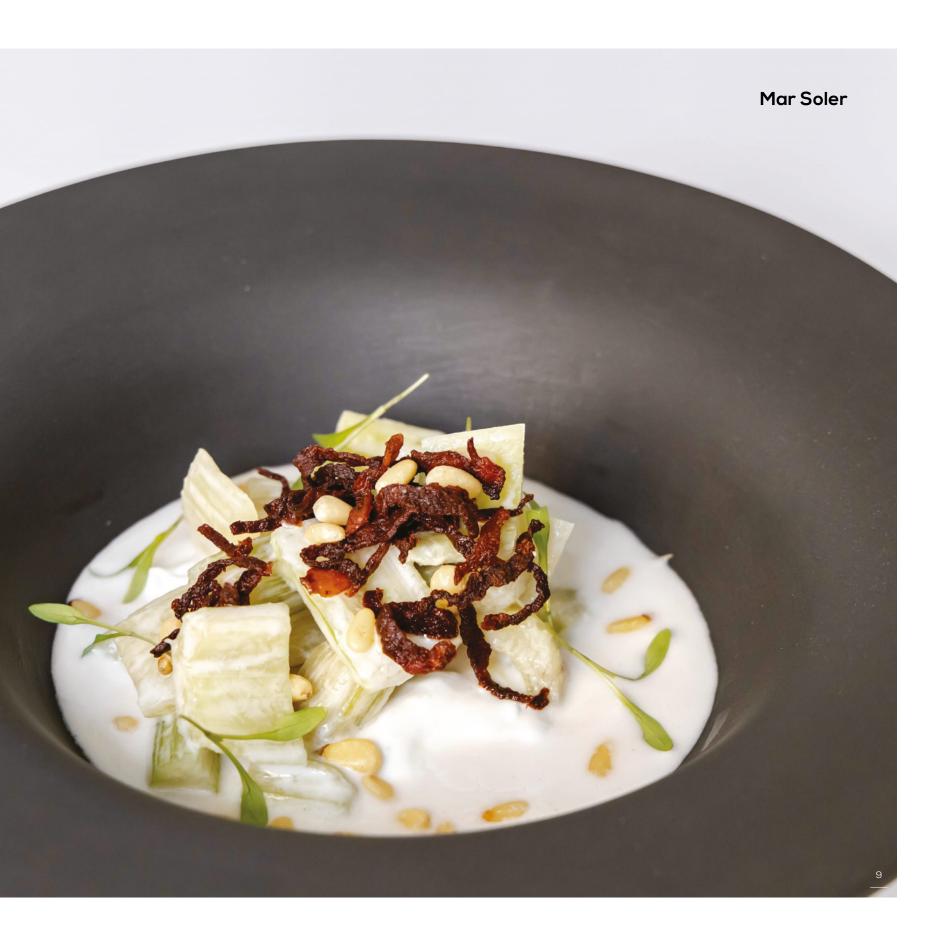


Cardone Mistel mit Veloute

VON DER SCHWEINESCHULTER UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

Zutaten

- * 800 g. Distelstängel.
- * 1 Schweineschulter.
- * 150 g. Joghurt.
- * 80 g. Pinienkerne (für die Joghurtcreme).
- * 20 g. Nationale Pinienkerne (zum Bestreuen).
- * 1 Zitrone.
- Sonnenblumenöl zum Braten des zuvor gekochten Schweinerückens.
- * Salz und Pfeffer.



Lardonel Distel mit félouté von der schweineschulter und gerösteten pinienkernen

Zubereitung

- * Gekochte Kardone/Distel: Die zuvor geschälte und in Stücke geschnittene Kardone 15 Minuten lang in einem mit Wasser und Schweinefett beschichteten Schnellkochtopf kochen. Das Wasser stehen lassen.
- **Velouté:** eine Schweineschulter in Salzlake 8 Stunden lang im Dampfbackofen garen. Den gewonnenen Saft und das Fett emulgieren, um eine Velouté zu erhalten.
- Joghurt-Pinienkern-Creme: Griechischen Joghurt abtropfen lassen und mit gerösteten Pinienkernen zu einer sehr feinen Creme verrühren. Mit Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Toppings: Die Pinienkerne rösten und beiseite stellen. Das Fleisch der Schweineschulter ausfransen und anbraten, damit es eine knusprige Kruste bekommt.

Präsentation

Einige Tupfen Pinienkernjoghurt auf den Boden des Tellers geben. Vorsichtig ein paar Löffel gekochte Kardone mit Velouté, die zuvor erhitzt wurde, darauf geben. Das Gericht mit den gerösteten Pinienkernen und der gebratenen Schweineschulter abschließen.







Hier zeigt sich die Vielfalt und Qualität der Produkte, die in diesem Monat in der Umgebung von Valencia angebaut werden. Früchte, Stängel, Blätter, Zwiebeln und alle Arten von Gemüse. Die Rede ist von Avocado, Kiwi, Zitrone, Orange, Mangold, Sellerie, Kohl, Blumenkohl, Chicorée, Spinat, Salat und Lauch.

Nicht zu vergessen das Produkt, das der Star der Februar-Produktion ist: die Artischocke mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.).



In der Illustration verwendete Farben









Ricard Camarena

Ricard Camarena (Barx, Valencia), der vor seiner Tätigkeit als Küchenchef Musiker war, ist ein Verfechter der valencianischen Gastronomie und ein großer Fan der Huerta. Er hat 2 Michelin-Sterne und einen grünen Stern für Nachhaltigkeit erhalten sowie drei Repsol-Sonnen, alle für das Restaurant Ricard Camarena, und eine weitere Repsol-Sonne für das Habitual. Außerdem wurde er von der Organisation des gastronomischen Kongresses Fusión in Madrid mit dem Preis Cocinero del Año 2021 (Koch des Jahres) ausgezeichnet. Sein Motto "Geschmack, absoluter Respekt vor dem Produkt und kreative Küche ohne Firlefanz" führte dazu, dass er schon 2018 den nationalen Gastronomiepreis als "bester Küchenchef" gewann. Er bietet eine sehr persönliche Küche, die einfach im Aussehen, aber kompliziert in der Zubereitung ist, mediterran, lokal und gleichzeitig kosmopolitisch. Er hat drei weitere Restaurants in Valencia: Das Habitual (Mercado Colón), das Canalla Bistro und die Central Bar (Mercado Central).





JUNGER KNOBLAUCH, FEIGE UND SCHWEINEFLEISCH

Zutaten

- Für 1.000 g zarten Knoblauchschaum:
 475 g Knoblauchzehen (grüner Teil),
 240 g mildes Olivenöl, 235 g Mineralwasser,
 15 g graues Salz aus Guerande,
 440 g Hühnerbrühe, 10 g Emulgatorpaste
 und 4 g Gelespessa (Xanthan).
- * Knoblauch-Feigenblatt-Schaum:
 150 g Feigenblattöl, 1.000 g Knoblauchschaum,
 20 g Ressourcen (Verdickungsmittel).
- * Zutaten für 1.700 g Mogote-Eintopf mit zartem Knoblauch: 950 g Iberisches Schweinefleisch - Lendenkopf (Mogote), 75 g Schweinefleisch -Speck, 680 g Knoblauchzehen (sauber), 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer, 5 g graues Salz aus Guerande.
- * Für 35 g weichen Schaum aus Knoblauch und Feigenblättern: 1 g Feigenblattöl, 3 g Brotkrusten, 1,5 g Kerbel (Blätter), 4 Mini-Bio-Artischocken (geputzt), 15 g fertiges Artischockenpüree.





Zubereitung

- Knoblauch und Feigenblattschaum: Den in große Stücke geschnittenen Knoblauch zugedeckt in Wasser, Ol und Salz 5 Minuten kochen. Im Thermomix pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Xanthan und Emulgatorpaste verfeinern. Falls erforderlich, Salz hinzufügen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Den Knoblauchschaum mit Feigenblattöl emulgieren. Salz hinzugeben und mit der Ressource texturieren. Hydratisieren lassen und erneut pürieren.
- Mogote-Eintopf: Mogote in Stücke schneiden, würzen und grillen. Im Ofen fertig backen und ruhen lassen. Den Knoblauch putzen, hacken und schubweise im Guanciale-Fett anbraten. Dann beiseite legen. Die Mogote aufschneiden

- und alles in einer Kasserolle kombinieren, um es dann einige Minuten lang zu kochen. Vor dem Servieren zugedeckt warm halten.
- Frittierte Artischocke: in heißem Ölgoldbraun braten.

Präsentation

Fertigstellung und Anrichten: Das heiße Püree auf der rechten Seite des Tellers anrichten, die Kruste auflegen und mit dem Eintopf bedecken. Die gebratenen Artischocken auf die linke Seite legen. Den Eintopf mit dem Schaum bedecken und mit ein paar Tropfen Feigenöl, Kerbel und Kohlblüten abschließen.



Ricard Camarena





Die L'Horta de Valencia ist in dieser Zeit des Jahres sehr großzügig. Das Angebot an einheimischen Obst- und Gemüseprodukten ist vielfältig und reicht vom Flaggschiff der Zitrusfrüchte, der **Orange**, über **Sellerie**, **Endivien** und **Spinat** bis hin zu **Salat**, **Spargel**, Erbsen und Karotten. Aber es gibt noch eine andere Frucht, die sich dadurch auszeichnet, dass sie Gaumenfreude und Gesundheitsvorsorge miteinander verbindet, da sie den Cholesterinspiegel reguliert, und die der Star des Gerichts des Monats ist: die **Avocado**.



Alejandro del Toro

Alejandro del Toro (El Cabanyal, Valencia) verbindet Familientradition, mit seiner Großmutter väterlicherseits als frühe Referenz, mit einer soliden Ausbildung an der Seite einiger der besten Köche Spaniens, wie Martín Berasategui oder Manuel de la Osa. Im Jahr 2001 eröffnete er in seiner Stadt das Restaurant, das seinen Namen trägt und mit dem er bald Anerkennung erlangte und sechs Jahre lang einen Michelin-Stern erhielt. Er arbeitet mit lokalen Produkten und Erzeugnissen aus dem eigenen Garten, wobei er lokalen Geschmacksrichtungen wie der Clóchina, handwerklich hergestelltem Käse, Trüffeln, weißer Melone und Alficoz (eine Gurkenart) einen Platz einräumt. Er wechselt seine Reisgerichte ab, wobei er sich stets an den Jahreszeiten orientiert.



Avocado-Tartar

GÄNSELEBER UND IN ORANGEN MARINIERTER LACHS MIT GURKEN AUS UNSEREM GARTEN

Zutaten

- * Guacamole-Gelee: 200 g Avocado-Fruchtfleisch, 10 g Tomaten-Concassé, 1 g Koriander, 15 g Limettensaft, Salz und schwarzer Pfeffer, 3 Gelatineblätter, 2 g Agar-Agar.
- Marinierter Lachs: 300 g frischer Lachs,
 500 g Salz, 200 g Zucker, Dill, Pfeffer,
 10 Wacholderbeeren, 2 g Koriander.
- Marinierte Foie: 500 g extra frische Gänsestopfleber, 150 g Salz, 60 g Zucker, 12 g Pfeffer, 20 g Aceto Balsámico Módena 15 Jahre.
- * Knusprige Quicos: 50 g Glukose, 5 g Fondant, 20 g Isomalt, 35 g zerkleinerter gerösteter Mais, Salz und jamaikanischer Piment.
- * Chipotle-Mayonnaise: 50 g Eigelb, 25 g Eiweiß, 150 g Sonnenblumenöl, 30 g Chipotle-Chili.





Zubereitung

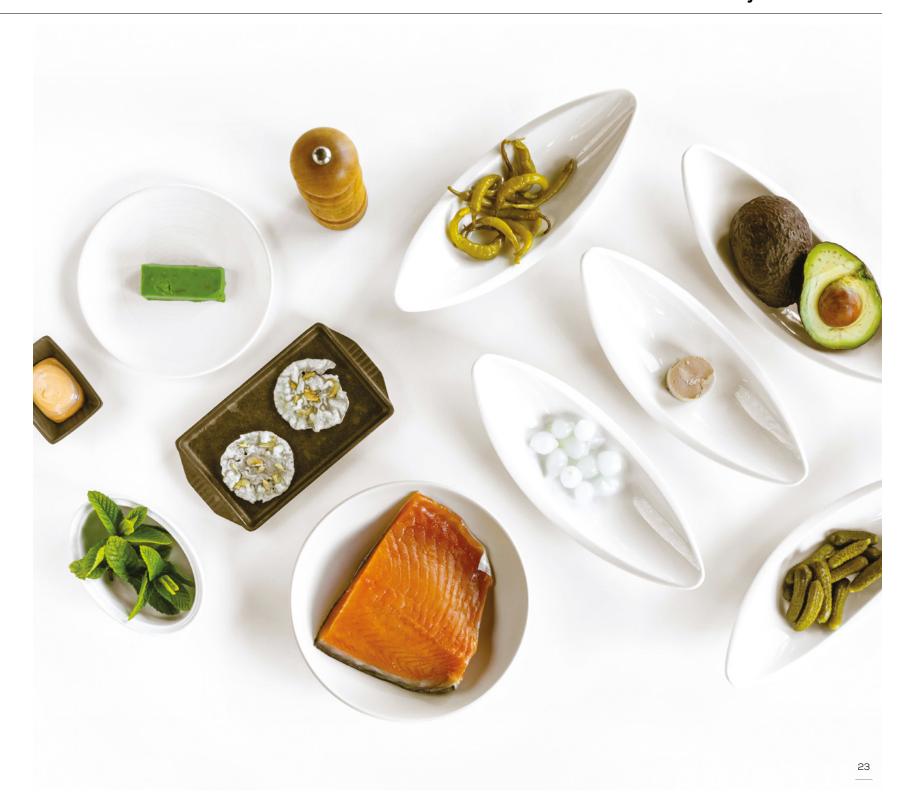
- * Guacamole-Gelee: Alle Zutaten im Thermomix pürieren und dann zum Kochen bringen. Das Agar-Agar und die eingeweichten Gelatineblätter hinzufügen. In der Form abkühlen lassen und beiseite stellen.
- Marinierter Lachs: Sobald der Lachs gehäutet ist, salzen und pfeffern und mit Kräutern würzen. In eine Schale mit Löchern umfüllen. damit die entstehende Flüssigkeit abfließen kann, und 24 Stunden lang mit einem Gewicht beschwert im Kühlschrank ruhen lassen.
- * Marinierte Foie: Die Gänseleber putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Bei 600°C backen, bis die Mitte 620°C erreicht. Abkühlen und beiseite stellen.
- * Chipotle-Mayonnaise: Das Eigelb mit dem Chipotle und dem Salz pürieren. Das Eiweiß und das Sonnenblumenöl nach und nach hinzufügen, bis die Masse eindickt.
- Knusprige Quicos: alle Zuckerarten kochen, bis der Zuckergehalt 160 Grad erreicht. 2 Minuten ziehen lassen und die ganzen Quicos hinzufügen. Zerkleinern und durch ein feines Sieb streichen. Bei 180 Grad für 2 Minuten backen. Ausrollen, um die Formen herzustellen.

Präsentation

einen rechteckigen Guacamole-Block formen, die restlichen gewürfelten Zutaten und die knusprigen Zutaten hinzufügen. Mit der Mayonnaise garnieren.



Alejandro del Toro





Im April sind bei "Kilometer O" die valencianischen Produkte so umfangreich wie fruchtbar, wie es ein Garten nur sein kann. Zitrusfrüchte wie **Orangen** und andere Früchte wie **Avocados**, haben sich eine Nische unter den einheimischen Kulturen erobert. Bemerkenswert ist auch das Vorhandensein von Basisprodukten für eine wunderbare Salattradition, wie **Sellerie, Endivie, Spinat und Kopfsalat**, sowie **Spargel, Erbsen und Karotten**. Aber wenn es ein Produkt gibt, das nun hervorsticht, dann ist es die **Saubohne**. Mit dem folgenden Rezept erreicht sie eine neue Dimension.



María José Martínez

María José Martínez (Alhama de Murcia, Murcia). Seit sieben Jahren steht sie an der Spitze der Küche des Lienzo und hat in dieser Zeit Auszeichnungen wie **einen** Michelin-Stern und eine Repsol-Sonne erhalten sowie den dritten Platz als Offenbarungskoch bei der Madrid Fusión 2016, sie wurde für ein Gericht mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet und seit 4 Jahren steht sie im The Fork unter den Top 100 der besten Restaurants in Spanien. Sie wurde in den Kochschulen ausgebildet und ist ein großer Verfechter der lokalen Produkte. Nachdem sie in renommierten nationalen Küchen gearbeitet hat, entwickelt sie jetzt eine lokale Küche der Nachhaltigkeit in der Valencianischen Gemeinschaft.



Salataus verrückten Bohnen

HONIG UND BLUTORANGEN

Zutaten

- * Fondillón-Creme: 370 ml Milch, 80 gr Eigelb, 110 gr Zucker, 44 gr Maisstärke, 36 gr Fondillón und 200 ml Sahne.
- Für den verrückten Bohnensalat: 15g
 Saubohnensprossen, 30g Saubohnen,
 3g Honig, 3g Yuzu-Saft, 3g frische Pollen,
 1 eine Prise Salz und 1 Blutorange.
- * Für den Orangenschwamm: 120g Orangensaft, 30g Honig, 50g Wasser und 1,5 Gelatineblatt.
- Für die fermentierte Orange:
 4 Blutorangenstücke, 30 g Salz, 20 g Honig und
 10 g Blutorangensaft.





Zubereitung

- * Für die fermentierte Blutorange: Die Orange zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Vakuumbeutel geben und vakuumieren und 15 Tage bei 6°C in der Kammer lassen. Die Orangen aufschneiden und die Segmente für die Zubereitung aufheben.
- * Für den Orangenschwamm: Honig +
 Orangensaft + Wasser auflösen. Die 1,5
 Gelatineblätter 2 Minuten lang in kaltem
 Wasser auflösen. Orangensaft auf 40°C
 erhitzen und die hydratisierte Gelatine
 auflösen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
 Mit dem Schneebesen schlagen bis ein
 Schwamm entstanden ist und auf einem
 Teller anrichten, so dass er 1,5 cm hoch ist. Mit
 dem Schneebesen schlagen. Einfrieren und
 Scheiben mit 5 cm Durchmesser abschneiden.
- * Leichte Fondillón-Creme: Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Fondillón zum Pudding geben und verrühren. Sahne halb aufschlagen und mischen. In einem Spritzbeutel aufbewahren.
- * Für den verrückten Saubohnensalat: Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, auf der einen Seite Saubohnen mit dem Dressing, auf der anderen Seite die Sprossen.

Präsentation

Zusammensetzen und präsentieren: Die aufgetaute orangefarbene Biskuitscheibe auf den Tellerboden legen. Die angemachten Saubohnen darauf legen. Mit den Blutorangensegmenten belegen. Die helle Sahne auf die Scheibe geben. Die angemachten Sprossen nach Belieben anrichten.



María José Martínez





Auch der Monat Mai eignet sich gut, um saisonale Produkte zu erhalten. Obst dominiert (Aprikose, Kirsche und Erdbeere) zusammen mit Qualitätsgemüse (Artischocke, Mangold, Endiviensalat, Kopfsalat, Spargel, Erbsen, Karotten und Ackerbohnen). Und die Königin des Frühlings, die Mispel mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.), wurde für das Rezept ausgewählt.



In der Illustration verwendete Farben











Begoña Rodrigo

Begoña Rodrigo (Xirivella, Valencia) verließ das Wirtschaftsingenieurwesen im Alter von 18 Jahren, um zwei erfolgreiche Bäckereien zu eröffnen. Dann beschloss sie zu reisen, sich fortzubilden und das Beste der internationalen Gastronomie kennen zu lernen, von den Küchen des Amsterdam Marriot bis nach Mosambik, in die USA, nach Thailand und London. Ihre Rückkehr nach Valencia diente der Konsolidierung ihres Restaurants La Salita. Der Gewinn der kulinarischen Talentshow "Top Chef España" (2013) und die Auszeichnung mit dem Preis "Cocinero del Futuro" (2020) (Koch der Zukunft) sind zwei Etappen auf dem Weg zu ihrer beruflichen Weihe. Heute bietet sie in ihrem Lokal im Herzen des Ruzafa-Viertels, mit 1 Michelin-Stern und 2 Repsol-Sonnen, eine gewagte, sehr lokale Küche mit Anklängen an die asiatische und lateinamerikanische Kultur. Es ist zwanglos, aber mit dem unverkennbaren Farcit-Stil.



Eingelegte Mispeln MIT WEISSEM SPARGELEIS

Zutaten

- Weißes Spargeleis: 49 g Magermilchpulver,
 148 g Dextrose, 100 g Eigelb, 50 g Saccharose,
 20 g Invertzucker, 400 g weißer Spargel,
 547 g Vollmilch und 86 g 35 % Sahne.
- * Eingelegte Mispeln: 12 Mispeln, 2 Lorbeerblätter, 12 Pfefferkörner, 1 kleines Glas Sherry-Essig, Olivenöl, 4 Zweige frischer Thymian, Salz und Pfeffer.

Roher Spargel, Pistazienöl, geröstete Pistazien und Rucolablüten.





Zubereitung

- * Weißes Spargel-Eis: Den geschälten Spargel kochen, bis er weich ist. Beiseite stellen. Alle Zutaten außer dem Spargel mischen und auf 85° bringen, dann abkühlen lassen. Die obige Mischung mit dem Spargel im Thermomix pürieren, abseihen und einfrieren, im Kühlschrank emulgieren.
- * Eingelegte Mispeln: Die Mispeln schälen und entkernen. Mit den Lorbeerblättern, den Pfefferkörnern, dem Essig, dem Öl und dem Salz in einen Kochtopf geben. Einige Minuten kochen lassen und beiseite stellen, damit sie in ihrer eigenen Sauce ruhen können.

* **Toppings:** Spargel putzen und in Scheiben schneiden.

Präsentation

Servieren: Eine Quenelle von Spargel-Eis platzieren, mit eingelegten Mispeln belegen und mit rohen Spargelscheiben, Pistazien und Rucola abschließen.



Begoña Rodrigo





Es kann ein vollständiges Menü mit den im Juni verfügbaren lokalen Produkten zubereitet werden. Es gibt Obst wie **Aprikosen, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und Wassermelonen** und eine Vielzahl von Gemüsesorten wie **Mangold, Knoblauch, Zucchini, Chicorée, Kopfsalat, Kartoffeln, Gurken, Paprika und Karotten**. Es ist auch die Saison für die lokale Knolle, die Tigernuss, obwohl die Bohne die Hauptzutat des Gerichts ist.





Carito Lourenço (Río Cuarto, Córdoba, Argentinien) kam schon in jungen Jahren nach Valencia, um ihre Ausbildung abzuschließen. Schon bald begann sie im Restaurant Submarino als Konditorin zu arbeiten, was ihre Spezialität ist. Sie arbeitete auch mit Quique Dacosta zusammen, sowohl in Dénia als auch in Valencia, wo sie zusammen mit ihrem Partner Germán Carrizo einen Michelin-Stern für das El Poblet erhielt. In der Folge haben beide ein kulinarisches Projekt entwickelt, das sich auf ihre Restaurants Fierro, mit einem Michelin-Stern, und Doña Petrona, das Beratungsunternehmen Tándem Gastronómico und La central de Postres erstreckt. Ihre Küche ist mediterran und hat ihre eigene Interpretation der valencianischen und argentinischen Kultur, wobei sie sich frei fühlt, neue Geschmacksrichtungen des Alltags zu erkunden.



Judia Bobby

Zutaten

für 1 Portion:

- * Für die pikante sautierte Orange: 30 g Tafelorange, 0,2 g Shichimi, 5 g Meerrettich extra und 1 Teelöffel natives Olivenöl.
- Für die Meeräsche-Sahnesauce:
 27 g Meeräsche-Rogen, 16 g feines Salz und
 10 g Weißzucker. Für den Zitronensaft:
 300 g ganze Zitrone zum Auspressen.
- * Für den Zitronensaft: 300 g ganze Zitrone zum Auspressen.
- Für die Rosmarin-Hollandaise-Sauce:
 200 g pasteurisiertes Eigelb, 20 g Zitronensaft,
 4 g feines Meersalz, 360 g Butter, 40 g Wasser und 40 g frischer Rosmarin.
- * Für die endgültige Präsentation des Gerichts: 100 g Bobby-Bohnen, 3 g Bottarga.







Zubereitung

- Pikante sautierte Orangen: Die Segmente einer geschälten Orange in Olivenöl leicht anbraten. Die Orange mit Shichimi und geriebenem Meerrettich würzen. Anrichten.
- * Cremige Meeräsche: Den Fischrogen mit der Salz-Zucker-Mischung bedecken und 12 Stunden lang in der Kälte ziehen lassen. Den Rogen säubern und im kalten Zustand in Scheiben schneiden. Temperieren und auf einem Teller servieren.
- * **Zitronensaft** auspressen und den Saft auspressen.
- * Sauce Hollandaise mit Rosmarin: Die Butter mit dem Rosmarin in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur stehen lassen, bis sich die Molke vom Fett löst (klären) und beiseite stellen. Das Eigelb im Wasserbad

mit Zitronensaft und Salz aufschlagen. Vom Herd nehmen, das Butterschmalz dazugeben und weiterschlagen, das Wasser hinzufügen und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Präsentation

Letzte Vorbereitung: 60 % der Bobby-Bohnen in feine Julienne-Streifen schneiden und 1 Minute lang in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abkühlen, abtropfen lassen und temperieren. Die Orange und die Bottarga temperieren. Die Hollandaise zubereiten, die blanchierten Bohnen und das Crudité anrichten. Servieren Sie die Bohnen am Boden des Gerichts, um ihm Volumen zu verleihen. Ordnen Sie den Rest der Elemente harmonisch an. Zum Schluss mit Sauce Hollandaise bestreichen und mit dem geräucherten Rogen bestreuen.







Der Sommer ist da und mit ihm kommen die Früchte: Aprikose, Erdbeere, Pfirsich, Melone, Nektarine, Birne und Wassermelone. Die Produkte aus der Huerta sind zahlreich und schmackhaft. Es gibt Mangold, Knoblauch, Auberginen, Zucchini, Bohnen, Salat, Kartoffeln, Gurken, Paprika, Rote Bete und Karotten. Nicht zu vergessen ist ein sehr valencianischer Klassiker, der Garrofó (Johannisbrot), und das Starprodukt des Monats Juli, die Perelló-Tomate.



In der Illustration verwendete Farben









Vicente Patiño

Vicente Patiño (Xàtiva, València), wurde am CDT in Gandía ausgebildet und arbeitete in verschiedenen Sterneküchen. Im Jahr 2007 erhielt er den Preis für den besten neuen Küchenchef und eröffnete 2014 sein Flaggschiff-Restaurant Saiti, und seit 2017 das Sucar. Für diesen Verfechter lokaler Produkte und ihrer Exzellenz passt die Tradition gut zur Modernität und Innovation der Haute Cuisine. Im Saiti, das mit zwei Repsol-Sonnen ausgezeichnet wurde, treibt er seine Philosophie mit verschiedenen Menüs für jede Jahreszeit auf die Spitze. Sucar ist ein Bekenntnis zu den Aromen vergangener Zeiten.



Tomaten in Texturen

Zutaten

- Emulsion aus gerösteten Tomaten:
 2 kg reife Perelló-Tomaten, 1 Knoblauchzehe,
 1 Fenchelknolle, Prise Avoe, 200 ml
 Mineralwasser. Prise Salz.
- * Perelló-Kirschtomaten: 200 g Perelló-Kirschtomaten, 5 g Thymian und 1 g Lavendel.
- * Tomaten in Salzlake: 3 kg grüne Tomaten aus Perelló; 1 l Wasser, 300 ml Essig;
 30 Gramm Salz und 50 Gramm Bohnenkraut.
- * **Gebratene Tomate:** 2 kg Perelló-Tomaten; Prise Avoe, Prise Salz, Prise Zucker.
- * Tomatenschaum: 1 kg reife Perelló-Tomaten, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer und 3 Blatt Gelatine.
- * **Brioche:** 100 Gramm Qualitätsbrioche und etwas Butter.
- Salat-Emulsion: 1 Römersalat,
 50 g Frühlingszwiebeln, 100 g Perelló-Tomaten,
 1 g Avocado und 50 ml Sherry-Essig.



Tomaten in Texturen

Zubereitung

- * Emulsion aus gerösteten Tomaten: Die Tomaten in Stücke schneiden, die Knoblauchzehe und den Fenchel in Julienne-Streifen schneiden, die oben genannten Zutaten auf ein Backblech legen, etwas Olivenöl dazugeben und bei 180 °C 30 Minuten lang rösten, aus dem Ofen nehmen und die Mischung im Thermomix mit dem Wasser emulgieren, abseihen und mit Salz abschmecken, kalt stellen.
- * Perelló-Kirschtomaten: Die Tomaten blanchieren und schälen, auf ein Backblech legen, Thymian und Avocado dazugeben und 4 Stunden bei 60 Grad im Ofen backen, herausnehmen und kalt stellen.
- * Tomaten in Salzlake: Wasser, Essig und Salz aufkochen, vom Herd nehmen, das Bohnenkraut und die halbierten Tomaten hinzufügen, in Gläser füllen und einen Monat lang aufbewahren.
- * Gebratene Tomate: Die Tomaten zerkleinern und zusammen mit dem Ei bei minimaler Hitze braten. Sobald die Tomaten gebraten sind, Salz und Zucker hinzufügen und beiseite stellen.
- * Tomatenschaum: Die Tomaten abseihen und mit Salz und Pfeffer würzen, einen Teil der Flüssigkeit erhitzen und die Gelatineblätter dazugeben, verrühren und in einen Siphon mit zwei Gasfüllungen geben und kalt stellen.
- * Brioche: Die Brioche in kleine Würfel schneiden und mit der Butter knusprig rösten.

* Salat-Emulsion: Bereiten Sie einen traditionellen Salat zu und lassen Sie ihn zwei Stunden lang durchziehen. Im Thermomix emulgieren und in einer Flasche gekühlt aufbewahren.

Präsentation

In einem tiefen Teller die Tomatenemulsion auf den Boden und die Kirschtomaten in die Mitte geben. Auf die Seiten Tupfen der Salat-Emulsion geben und daneben die Brioche, einige Würfel der Perelló-Tomate und die Tomate in Salzlake. Mit der gebratenen Tomate und dem Tomatenschaum abschließen, der den Teller bedeckt.



Vicente Patiño





Im August gibt es eine große Auswahl an Obst. Es ist die Zeit der **Himbeeren**, **Pfirsiche**, **Melonen**, **Brombeeren**, **Nektarinen**, **Birnen und Wassermelonen**. Die Huerta bietet auch **Tomaten**, **Auberginen**, **Zucchini**, **Zwiebeln**, **Bohnen**, **Salat**, **Kartoffeln**, **Gurken**, **Paprika**, **Rote Bete**, **Karotten und Garrofó** (Johannisbrot). Im heißesten Monat des Jahres ist das lokale Produkt, die **Feige**, der Star des Rezepts.



In der Illustration verwendete Farben









Jorge Andrés

Die treibende Kraft hinter der kulinarischen Leidenschaft von Jorge de Andrés (Valencia) ist seine Mutter, Loles Salvador, Matriarchin einer der bedeutendsten Gastronomen-Sagas in der Region Valencia, mit dem legendären Restaurant La Sucursal als Flaggschiff und einer Vielzahl von Lokalen der Gruppe, La Marítima, Varadero und Malabar. Jorge ist ein unermüdlicher Reisender, der stets bereit ist. zu lernen und sich weiterzubilden. indem **er das Produkt mit Technik und** Sensibilität kombiniert. Er bietet ein ganzes sensorisches Erlebnis durch verschiedene saisonale Menüs und hat in seinem Restaurant, dem Vertical, einen der besten Ausblicke auf die ganze Stadt. Sein Tempel hat ihm zwei Repsol-Sonnen und seit einigen Jahren einen Michelin-Stern eingebracht. Seine Sky Bar und das Projekt "El menú Sorolla. Visión y sabores de España" (Das Sorolla-Menü. Visionen und Geschmäcker von Spanien) vervollständigen das Angebot.



Gebratene Intenbrust

GEGRILLTE FEIGEN UND LEBERPARFAIT

Zutaten

(für 4 Pers.):

- * Sauce: 100 cl reduzierter dunkler Wein, 50 cl Feigenpüree, 10 g Honig, 5 g Zimtstange und 10 ml Sherry-Essig.
- * Leberparfait: 20 g Butter, 50 g Schalotten, 200 g frische Leber, 25 ml Brandy, 100 g Sahne, Salz und Pfeffer.
- * Bratenbrust: 2 Keulenbrüste, Salz und Pfeffer.
- * Gegrillte Feigen: 4 ungeschälte Feigen.

Jorge Andrés

Zubereitung

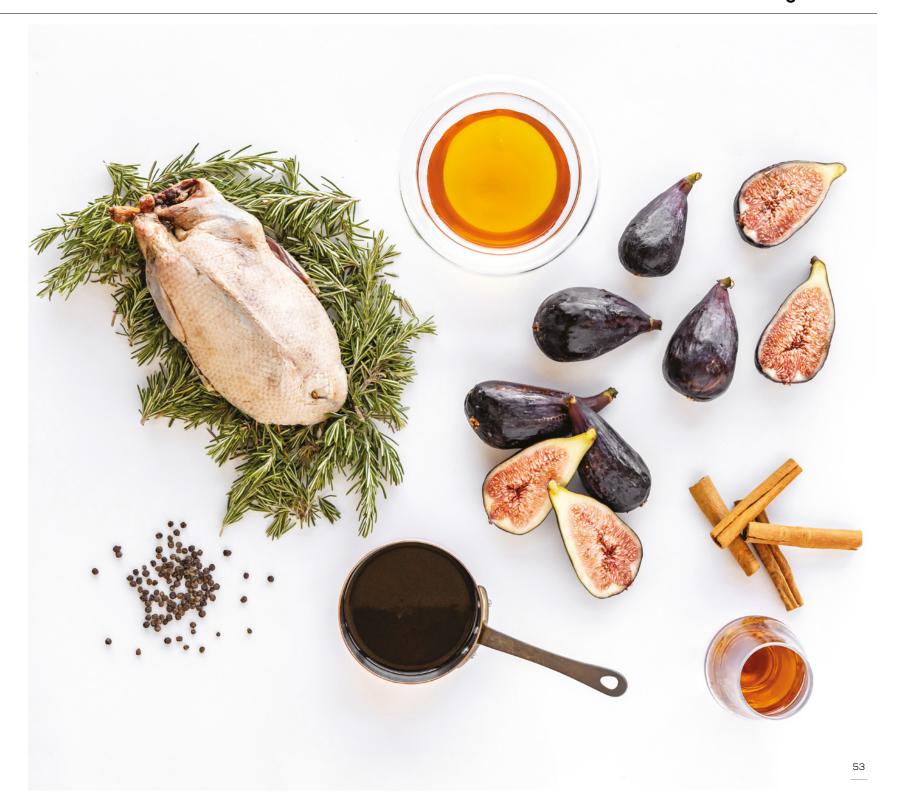
- * Sauce: Alle Zutaten in einen Topf geben und bei niedriger Hitze einkochen lassen. Filtern und beiseite stellen.
- * Leberparfait: Brünierte Schalotten in Butter anbraten. Die Entenleber zugeben, anbraten, mit Weinbrand ablöschen und einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen, einige Minuten kochen lassen und vom Herd nehmen. Die Mischung pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, emulgieren und abseihen.
- * Brüste braten: Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze grillen, damit die Haut knusprig bleibt. 5 Minuten ruhen lassen. Der Länge nach in Scheiben schneiden.
- * Gegrillte Feigen: Die Feigen halbieren und auf dem Holzkohlegrill 2 Minuten grillen.

Präsentation

Anrichten: 20 g Entenparfait auf den Boden des Tellers geben und die gebratene Entenbrust darauf legen. Mit den gegrillten Feigen und der Sauce servieren.



Jorge Andrés



Soplander

L'Horta de Valencia bietet auch im September eine gute Auswahl an Produkten. Es ist Zeit für einen Salat mit **Tomaten, Kopfsalat, Zwiebeln, Endivien, Spinat, Gurken und vor allem Karotten**. Früchte wie **Granatapfel, Feige, Apfel, Pfirsich und Melone** gibt es in Hülle und Fülle, und auch andere Grundnahrungsmittel wie **Aubergine, Mangold, Kürbis, Bohnen, Paprika und Lauch** sind erhältlich. Für die Herstellung des Monats wählen wir jedoch den unnachahmlichen Valencia-Reis mit Herkunftsbezeichnung



Cochinilla

Indigotina

Nogalina

Corcopsis

Sophora Japinica

Chabe Soler

Chabe Soler (Castellar, Valencia, L'Horta Sud) erlernte den Respekt vor dem Beruf im Pata Negra, übernahm die Leitung einer Küche bei Danubio Alameda und machte ihren Abschluss bei La Ferrera. Derzeit gehört sie zum Team von La Salita und berät einen Klassiker aus Valencia, das Restaurante Villaplana. Die Liebe zu diesem Beruf und die Beharrlichkeit sind ihr Markenzeichen. Ihre Küche ist mediterran. in der die valencianische Huerta (der "Obstgarten") und die Landschaft miteinander verschmelzen, unter Berücksichtigung der gastronomischen Tradition Valencias und ihrer Reiskultur. Ihr Haus ist eine Hommage an die Frauen in ihrer Familie, die sie zu diese<mark>m Projekt</mark> inspiriert haben.



Paela mit Wildschwein

TRÜFFEL UND ARTISCHOCKEN

Zutaten

- * 80 g Wildschwein in Wein geschmort.
- * 2 Artischocken.
- * 1 Aestivum-Trüffel.
- * 1 Knoblauchzehe.
- * 2 geriebene Birnentomaten.
- * 400 cl dunkle Brühe.
- * Geräucherter Paprika aus La Vera.
- * Safran.
- * 30 g natives Olivenöl extra.
- * 200 g Reis der Sorte Bomba.



Paela mit Mildschwein trüffel und artischocken

Zubereitung

- Jabalí estofado con vino: In Wein geschmortes Wildschwein: Das Wildschwein 6 bis 8 Stunden auf kleiner Flamme im Wein schmoren. Beiseite legen.
- * Paella: Die Artischocken mit der gehackten Knoblauchzehe anbraten. Die geriebene Tomate hinzufügen und auf kleiner Flamme anbraten, bis sie braun wird. Das geschmorte Wildschwein hinzufügen. Einen kleinen Teelöffel Paprika hinzugeben, ohne ihn zu verbrennen, dann die Brühe hinzugeben. 5 Minuten lang aufkochen lassen. Salz und Safran hinzufügen. Zum Schluss den Reis hinzufügen.

Präsentation

Im letzten Moment auf einem Teller servieren. Den schwarzen Trüffel darüber reiben.



Chabe Soler





Im Oktober können Sie mit einer Reihe von wunderbaren lokalen Produkten rechnen. Obst wie Kiwi und hochwertiges Gemüse gibt es in Hülle und Fülle: Mangold, Süßkartoffeln, **Brokkoli, Kürbis, Zwiebeln, Kohl, Endivie, Spinat, Salat, Lauch, Rote Bete und Karotten**. Zu dieser großen Gruppe gehört auch die **Erdmandel**, die die Grundlage der valencianischen Horchata bildet, und das **Radieschen**, das für das Rezept dieses Monats ausgewählt wurde.



Nacho Romero

Nacho Romero wurde am Centro de
Desarrollo Turístico de Valencia ausgebildet
und absolvierte seine Berufsausbildung
in der Schweiz, an der Seite einiger der
besten Fachleute des Landes, darunter
Santi Santamaría und Sergi Arola.
Nachdem er Koch in verschiedenen
Spitzenrestaurants war, kehrte er 2008
in seine Stadt zurück, um sein eigenes
Projekt, das Kaymus, zu leiten, das ihm
2015 zwei Repsol-Sonnen einbrachte. Das
familiengeführte Restaurant setzt auf eine
sorgfältig zubereitete, saisonale Küche. Es
bietet verschiedene Menüs und eine große
Auswahl an Reisgerichten



fladieschensalat

MIT ZITRONENFISCH UND BASILIKUM UND GRÜNEM CURRY

Zutaten

- * Radieschen mit Stielen.
- * Granny-Smith-Apfel.
- * Zitronenfisch.
- ★ Eier.
- * Süß-saure Gurken (mit Saft und Gewürzen).
- * Grüner Curry.
- * Basilikum.
- * Alter Dijon-Senf.
- * Ungesüßter griechischer weißer Joghurt.
- * Mayonnaise.
- * Olivenöl VE Lágrima (Cooperativa Viver).
- * Sonnenblumenöl.
- * Basilikum-Curry-Emulsion.





Zubereitung

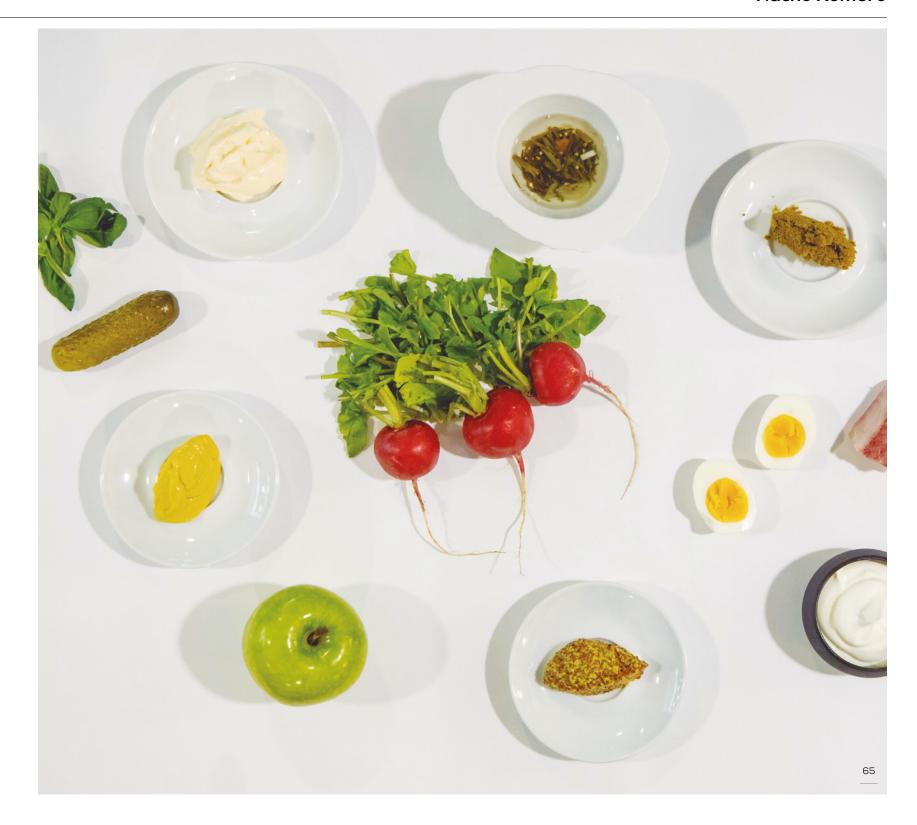
- * Salat: Radieschen und grünen Apfel raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen und Öl dazugeben. Stehen lassen, abtropfen lassen und die Flüssigkeit auspressen. Die Gewürzgurke und die hartgekochten Eier reiben und hinzufügen. Mit Senf, Mayonnaise, Joghurt, Kräutern aus den Gurken und VE Lágrima-Öl anrichten.
- * Marinierter Zitronenfisch: Den Zitronenfisch filetieren und in dem in Sonnenblumenöl verdünnten grünen Curry marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 2 Stunden marinieren lassen.

Präsentation

Den Salat in einer Form anrichten und den Fisch in dünnen Scheiben darauf platzieren. Dann mit der Basilikum-Emulsion und der Curry-Emulsion garnieren, einige dünne Radieschenscheiben und deren Stiele sowie einige Basilikumblätter dazugeben.



Nacho Romero



Hovember

Die Produkte, die in diesem Monat auf den Feldern in der Nähe von València zu finden sind, sind reichhaltig und von hoher Qualität. Es gibt Früchte wie **Kiwi, Limette, Zitrone, Mandarine**, Gemüse wie **Mangold, Süßkartoffel, Brokkoli, Distel, Kohl, Blumenkohl, Endivie, Spinat, Kopfsalat, Steckrübe, Lauch, Rettich, Rote Bete und Karotte**. Außerdem **Avocado** und eine lokale Spezialität, der **Cacau del Collaret**. Es ist sich jedoch die **Kakipflaume** mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP) aus Ribera del Xúquer, welche die Prima donna dieses Rezeptes ist.



Sandra Jorge

Sandra Jorge (Benimodo, Valencia) studierte Kochkunst an der Altaviana-Schule in Valencia und arbeitete drei Jahre lang im La Sucursal, in dessen neuen Räumlichkeiten im avantgardistischen Gebäude Veles e Vents. Die 26-Jährige ist Inhaberin und Chefköchin des Restaurants Xanglot, das beim Wettbewerb Cuina Oberta 2020 das beste Menü gewann.

Sie hat einen zentralen, attraktiven und phantasievollen Vorschlag auf der Grundlage von marktfrischen Produkten erarbeitet. Alle Gerichte können mit dem umfangreichen Weinkeller DO València kombiniert werden.



Kaki-Melasse

MIT GEGRILLTEM AAL UND ZIEGENKÄSE

Zutaten

- * 60 g Kaki-Melasse.
- * 30 g. Aal.
- * 3 Scheiben Rettich.
- * 10 g. Ziegenkäse.
- * Sprossen aus Pamplona.
- * Teelöffel natives Olivenöl extra.





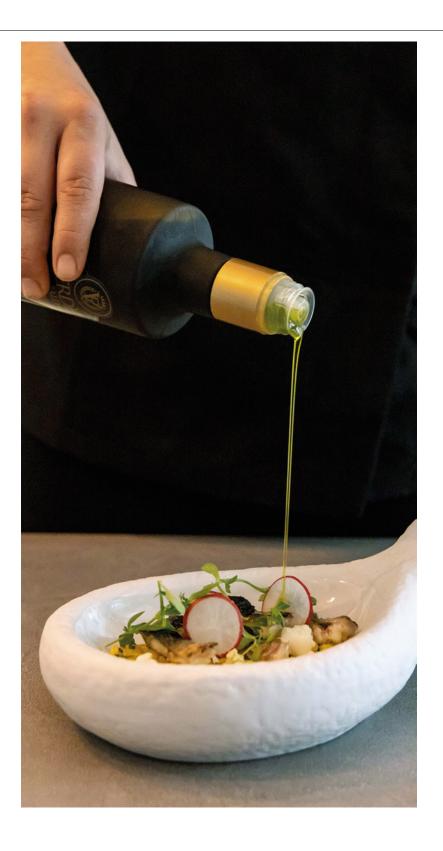
Laki-Melasse mit gegrilltem aal und ziegenkäse

Zubereitung

- * Kaki-Melasse: Teilen Sie einige reife Kakis, denn diese Reife bringt natürliche Süße mit sich, ohne dass Sie Zucker hinzufügen müssen. Die Kaki schälen und schneiden, Zitronensaft, Schnittlauch, rote Zwiebel, Pfeffer und Salz hinzufügen. Vor dem Anrichten einige Stunden durchziehen lassen, damit sich die Zutaten verbinden können.
- * Gegrillter Aal: Wenn der Aal gesäubert und entblutet ist, die Wirbelsäule entfernen und die Filets von den Gräten befreien. 3 Minuten vordünsten. Wenn er gegrillt wird, kommt seine charakteristische gallertartige Textur zur Geltung. Das Ergebnis ist ein saftiges, karamellisiertes Aussehen mit einer rauchigen Note, die sich perfekt mit der Süße der Kaki verbindet.

Präsentation

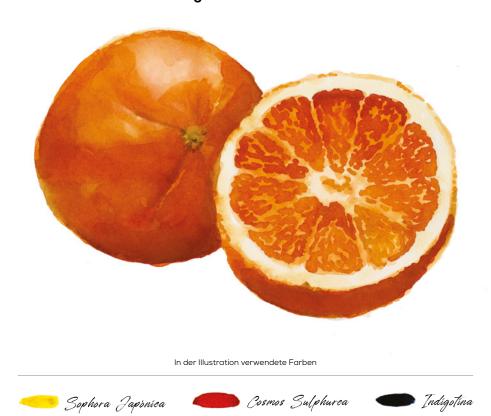
Um das Gericht zu vervollständigen, einige Stücke Ziegenkäse, ein wenig natives Olivenöl extra, einige Kichererbsen für eine erdige Note und einige Radieschenscheiben hinzugeben.





1 Czember

Im Dezember haben wir unsere besondere Tour der O-Kilometer-Produkte im Laufe eines Kalenderjahres abgeschlossen. Der letzte Monat ist keine Ausnahme: Valencia beschenkt uns im Überfluss. Es ist Zeit für eines der Starprodukte der Comunitat Valenciana, die **Orange**, die uns zusammen mit dem Zertifikat für die geschützte geografische Angabe (IGP) begleitet. Auch einige Produkte, die erst kürzlich in den lokalen Anbau aufgenommen wurden, wie **Avocado** und **Kiwi**; klassische Zitrusfrüchte wie **Zitrone und Grapefruit**; und eine lange Liste von Qualitätsgemüse, von **Mangold, Sellerie, Brokkoli, Karde, Kopfsalat, Blumenkohl, Chicorée, Mangold, Rüben bis hin zu Lauch und Karotten**.



Luis Valls

Der junge Koch Luis Valls (Valencia), auch vom CdT von Valencia, hat seine Ausbildung bei einem der Starköche, Quique Dacosta, absolviert, mit dem er auch in seiner jetzigen Position als Chefkoch im Restaurant El Poblet in Valencia zusammenarbeitet. Er bietet eine engagierte Küche, die von der Region inspiriert ist und die lokale Umgebung wie die Albufera, das Meer und die Huerta als Speisekammer nutzt. Luis Valls "Cocina València" spricht das Geschmacksgedächtnis an und es werden traditionelle Rezepte aus der Perspektive der Haute Cuisine neu interpretiert. Es ist kein Zufall, dass dieses zentral gelegene Restaurant mit zwei Michelin-Sternen und zwei Repsol-Sonnen ausgezeichnet wurde.



Tatar vom Perd

UND VALENCIANISCHE ZITRUSFRÜCHTE

Zutaten

- * 4 kg grobes Salz, 1 kg Zucker, 1 4 kg Pferdefilet, 3 Babymöhren.
- * Fond: 1.500 g Lendensteakstücke, 1 Zwiebel, 2 Karotten, 2 Lauchstangen, 1 Selleriestange, 100 g Brandy, 200 g Fondillón, 300 g Olivenöl 0'40, 4 l Wasser, 120 g Muscovadozucker.
- Marinade: 10 g Rosmarin, 10 g Thymian,
 30 g schwarzer Pfeffer, 2 Lorbeerblätter,
 400 g Olivenöl 10, 5 Mandarinen, 1 Orange,
 500 g Pferdebrühe, 150 g Mandarinenessig,
 100 g Forvm-Essig und 80 g Balsamico-Essig
 aus Modena, 150 g Honig.
- * All i oli aus zarten Knoblauchzehen: 1 Ei, 300 g Olivenöl 0'40, 120 g Knoblauch, Salz.





Zubereitung

- Das Filet von der Sehne befreien, 2 Stunden lang mit Salz und Zucker bedecken, säubern und 3 Tage lang im Kühlraum reifen lassen.
- * Brühe: Das Fleisch anbraten, bis es karamellisiert. Beiseite stellen und in der gleichen Pfanne das in 4 cm große Würfel geschnittene Gemüse anbraten. Das Fleisch hinzufügen und mit Brandy flambieren. Fondillón hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren. Wasser hinzufügen und auf 1 Liter Brühe reduzieren. Mit 120 g Zucker rektifizieren.
- * Marinade: Öl erhitzen und mit Rosmarin, Thymian, Pfeffer, Lorbeerblatt, Schale von 5 Mandarinen und Schale von 1 Orange würzen. Honig hinzufügen und kupferfarben anrösten. Die Essige zugeben, auf die Hälfte einkochen lassen und mit der Brühe auffüllen.
- * All i oli Baby-Knoblauch: Das Öl und den fein gehackten Baby-Knoblauch im Vakuum bei 700°C 8 Stunden lang kochen. Abseihen und

- das Öl aufbewahren. Das Ei mit 200 g des Knoblauchöls emulgieren. Mit Salz würzen und in einen Spritzbeutel füllen.
- * Die Karotte schälen und den dicksten Teil der Karotte abschneiden, um ein Carpaccio zu bilden.

Präsentation

Das Lendenstück in 3x3 cm große Quadrate schneiden und mit Olivenöl und der kalten Marinade bestreichen. Das Fleisch in eine ausgehöhlte Orangenhälfte legen und mit dem Karotten-Carpaccio belegen. Ein paar Tupfen All i oli und Dillspitzen hinzufügen. Die Orangenhälfte in eine Holzkiste mit Trockeneis legen und Orangenzweige und Orangenblüten am Boden auslegen. Heißes Wasser über das Eis gießen, um das Gericht zu aromatisieren.



Luis Valls



Publicación editada por el Ayuntamiento de València y Visit València con la colaboración de Turisme València y Turisme Comunitat Valenciana e impresa por la Consellería de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica.













