

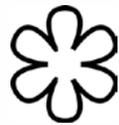
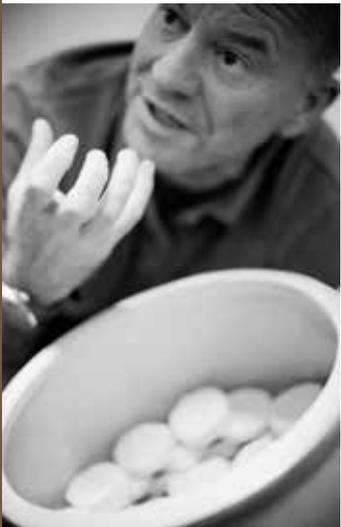


REZEPTE

D0325VD

CULI PRO

DOMO



Erster Michelin-Stern für Likoké in 2014

Gault & Millau

Likoké: Entdeckung des Jahres 2014

Eine ungezähmte Leidenschaft fürs Kochen!

LIKOKÉ

PIET HUYSENTRUYT

Ungezähmte Leidenschaft fürs Kochen, verbunden mit unstillbarem Hunger nach neuen Impulsen - das ist die Grundlage von Likoké, dem Restaurant von Piet Huysentruyt. Hier kreiert er seine Küche der Zukunft. Eine eigensinnige Küche, die tief in der südfranzösischen Erde wurzelt und die Produkte der Region respektiert. Aus dieser Leidenschaft entstand auch sein Buch „Likoké“, dass gemeinsam mit seinem bereits erschienenen Buch „Eigentijds & Eigenzinnig“ aus dem Jahr 1997 ein zweiteiliges Zeitdokument bildet: PH 9715. Das Buch umfasst die kulinarischen Höhepunkte von Piet mit besonderen Kreationen und Geschmacksverfeinerungen. Diese fortschrittlichen Techniken wurden prachtvoll durch Photograph Tony Le Duc in Szene gesetzt. Für dieses Rezeptebuch haben wir einige Gerichte aus dem Kochbuch „Likoké“ zusammengestellt, wobei Piet Huysentruyt das PH by Domo-Dörrgerät verwendet. Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten und genießen Sie Kreationen, die nicht nur visuelle, sondern auch kulinarische Meisterwerke sind.



PH 9715
PIET HUYSENTRUYT

www.ph9715.com

EINIGE BEILAGEN ZUM TROCKNEN



Bevor Sie mit den Likoké-Rezepten arbeiten, finden Sie hier bereits eine Reihe einfacher Dörrrezepte für die Zubereitung inspirierender Geschmacks- und Dekorationselemente Ihrer eigenen Gerichte.

GETROCKNETE TOMATEN

Schälen Sie die Tomaten und schneiden Sie diese in Scheiben von etwa 1 cm. Auf Stand 2 12 Stunden trocknen lassen und mit frischen Kräutern der Provence bestreuen. Die Tomaten sind fertig, wenn sie sich lederartig anfühlen.

SONNENGETROCKNETE TOMATEN

Lassen Sie die Tomaten erst in Wasser aufquellen. Wenn Sie z.B. 100 g sonnengetrocknete Tomaten benötigen, lassen Sie diese in 150 g Wasser quellen. Sobald die Tomaten etwas aufgequollen sind, nehmen Sie sie aus dem Wasser und geben Sie sie in ein Einweckglas. Bedecken Sie die Tomaten mit Olivenöl und etwas gepresstem Knoblauch.

Tipp: Reife Tomaten haben das meiste Aroma.

PULVER AUS GETROCKNETEN TOMATEN

Mixen Sie die getrockneten Tomaten im Mixer zu Pulver. Das Pulver können Sie in Gerichten und Salaten verwenden.

GEZUCKERTE ROSENBLÄTTER

ZUTATEN

• Frische Rosenblätter • Eiweiß • Kristallzucker
Geben Sie etwas geschlagenes Eiweiß in separate Gefäße. Bestreichen Sie die Rosenblätter mit einem Pinsel mit geschlagenem Eiweiß. Versuchen Sie so dünn wie möglich zu arbeiten. Dippen Sie die Blätter anschließend in Kristallzucker und trocknen Sie sie 8 Stunden auf Stand 1. Die Rosenblätter können für Desserts verwendet werden. Für Cocktails sollten Sie die Rosenblätter pur und ohne Zucker trocknen.

Tipp: Sie können auch Veilchen, Lavendel oder andere aromatische, essbare Blumen verwenden.

KNUSPRIGE FORELLENHAUT

ZUTATEN

• Forellenhaut • Salz

Kochen Sie die Haut kurz in Wasser, sodass das überflüssige Fleisch und Fett entfernt werden kann. Legen Sie die Haut entfaltet in den Trockner und lassen Sie sie einige Stunden auf Stand 2 trocknen, bis sie brechbar ist. Frittieren Sie die Haut für einige Sekunden auf höchster Temperatur, sodass sie die Struktur von Krabbenchips erhält. Mit Salz abschmecken.

BROT-CROUTONS

Schneiden Sie altes Brot in Stückchen und legen Sie diese auf ein Passiertuch in den Trockner. Trocknen Sie die Brotstückchen für 2 Stunden auf Stand 3. Die Croutons sind sehr lecker in Salaten oder Suppen.

Für Knoblauchcroutons beschmieren Sie die Croutons mit Olivenöl, frisch gepresstem Knoblauch oder Knoblauchpulver.

GETROCKNETE HAGEBUTTEN

Entfernen Sie die Stiele und Blüten der Hagebutten. Halbieren Sie die Hagebutten und entfernen Sie die Kerne, denn diese können nach dem Trocknen einen bitteren Geschmack ergeben. Legen Sie die Hagebutten für 6 bis 8 Stunden auf Stand 3 in den Trockner. Verwenden Sie die getrockneten Hagebutten in Marmelade, Keksen oder Tee. Sie eignen sich auch zur Verwendung in Desserts oder als Pulver.

Extra Tipp

Bewahren Sie die Produkte nach dem Trocknen jeweils in einem luftdichten Behälter an einem dunklen, kühlen Ort, um zu verhindern, dass sie feucht werden.

ZIEGENKÄSE MIT ROTKOHLE

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 4 Stunden (mindestens
5 Tage für den fermentierten Kohl)

FERMENTIERTER ROTKOHLE

ZUTATEN

- 400 g geschnittenen Rotkohl • 8 g grobes Salz
- einen Schuss Wasser

ARBEITSWEISE

Reiben Sie den Rotkohl gut mit grobem Salz ein, und lassen Sie ihn 30 Minuten stehen. Kneten Sie ihn anschließend gut durch, sodass so viel Flüssigkeit wie möglich austritt. Geben Sie den Kohl in ein sterilisiertes Einweckglas und drücken Sie ihn mit einem Mörser kräftig an, sodass er vom eigenen Saft bedeckt wird. Fügen Sie, falls nötig, einen Schuss Wasser hinzu. Bewahren Sie den Kohl einige Tage bei Zimmertemperatur. Der Kohl muss jeden Tag angedrückt werden, sodass er stets vom Saft bedeckt bleibt. Der Kohl ist fertig, wenn er leicht rosa und glasig aussieht und ausreichend Säure besitzt. Danach kann der Kohl im Kühlschrank aufbewahrt werden.

QUITTENWÜRFEL

ZUTATEN

- 1 Quitte • Olivenöl • Himbeeressig • Grenadine

ARBEITSWEISE

Schälen Sie die Quitte und schneiden Sie diese in feine Würfel. In Olivenöl anbraten und mit Himbeeressig und Grenadine ablöschen.

CRÈME VON FRISCHEM ZIEGENKÄSE

ZUTATEN

- 150 g frischer Ziegenkäse • 100 g Vollmilch
- 90 g Buttermilch • 50 g Sahne • 5 g "SOSA"
- Salz • 7 g Gelatine

ARBEITSWEISE

Mischen Sie alle Zutaten, außer der Gelatine, mit einem Mixer. Erwärmen Sie das Gemisch vorsichtig, bis es lauwarm ist, und geben Sie die eingeweichte Gelatine hinzu. Sieben Sie das Gemisch. Stellen Sie es beiseite, um es später auf den Teller zu garnieren.

PFEFFERKUCHEN

ZUTATEN

- 4 dl Wasser • 1 kg flüssigen Honig • 1 kg Roggenmehl • 30 g Fünf-Gewürze-Pulver • 30 g Natron

ARBEITSWEISE

Erwärmen Sie das Wasser mit 800 g Honig in einem Topf (nicht kochen lassen). Geben Sie das Gemisch zu dem Roggenmehl und rühren Sie gut um. Lassen Sie diesen Vorteig 24 Stunden ruhen. Heizen Sie den Herd auf 180 °C vor. Geben Sie 200 g flüssigen Honig, das Fünf-Gewürze-Pulver und das Natron zum Vorteig, sodass der Pfefferkuchen aufgehen kann. Kneten Sie alles mit einer Küchenmaschine. Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform und backen Sie ihn erst 45 min. bei 180 °C und anschließend noch 15 Minuten bei 165 °C. Lassen Sie ihn abkühlen.

GRANATAPFELGEELE

ZUTATEN

- 500 g Granatapfelcoulis • 100 g Honigessig
- 100 g Portwein • 8 g Agar-Agar

ARBEITSWEISE

Mischen Sie die Zutaten kalt in einem Topf. Lassen Sie danach alles gut aufkochen. Gießen Sie die Masse in ein Gefäß um und lassen sie im Kühlschrank abkühlen. Anschließend mixen und durch ein feines Sieb drücken.

ÖL AUS ZITRONENVERBENE

ZUTATEN

- 500 g Erdnussöl • 125 g Blätter Zitronenverbene
- 5 g Salz

ARBEITSWEISE

Mischen Sie die Zutaten in einer multifunktionalen Küchenmaschine mit Kochfunktion für 25 Minuten bei 70 °C. Drücken Sie alles durch ein Passiertuch in ein Sieb und lassen Sie es abkühlen.

Dieses Rezept
finden Sie
auch in Piets
zweiteiligem
Kochbuch
PH 9715.



PANIERMEHL AUS SCHWARZEN OLIVEN

ZUTATEN

- 100 g schwarze, entsteinte Oliven • 200 g Brot • 15 g Tinten-fischfarbe • 5 g Seesalz

ARBEITSWEISE

Lassen Sie die Oliven abtropfen und legen Sie sie für 1 Nacht bei Stand 2 in den Trockner. Heizen Sie den Herd auf 120 °C vor. Zerkleinern Sie alle Zutaten im Mixer. Streuen Sie eine dünne Schicht auf eine Silikonmatte und backen Sie diese 20 min. im vorgewärmten Herd. Mixen Sie anschließend alles nochmals im Mixer.

Benutzen Sie
für diese Zubereitung
den PH by
DOMO Nahrungs-
trockner

GARNIEREN

ZUTATEN

- Pumpernickel • Granatapfel • Frischen Rotkohl
- Grobes Salz • Olivenöl • Kapuzinerblatt
- Zitronenverbene • Saft des fermentierten Kohls
- Pfefferkuchen

ARBEITSWEISE

Legen Sie einige Quittenwürfel auf den unteren Bereich des Tellers. Lassen Sie einen Teil der Ziegenkäsecreme bei geringer Hitze schmelzen, bis sie leicht flüssig ist. Achten Sie darauf, dass die Creme nicht zu heiß wird! Geben Sie etwas von der Creme über die Quittenwürfel und lassen Sie diese im Kühlschrank fest werden. Sobald die Creme fest ist, bestreuen Sie die Oberfläche mit dem Paniermehl aus den schwarzen Oliven. Dekorieren Sie mit einigen Punkten Granatapfelgelee. Schneiden Sie den Pfefferkuchen und das Pumpernickelbrot in dünne Scheiben und ziehen Sie einige Scheiben ein paar cm heraus. Verteilen Sie einige Granatapfelsamen über das Brot. Schneiden Sie den fermentierten Rotkohl in Dreiecke. Nehmen Sie ebenfalls ein Stück des frischen Rotkohls hinzu und würzen Sie mit grobem Seesalz und Olivenöl. Dekorieren Sie entsprechend der Abbildung mit Kapuzinerblatt und Zitronenverbene an. Vollenden Sie das Ganze mit einigen Tropfen Zitronenverbene-Öl und dem Saft des fermentierten Kohls.



Dieses
Rezept finden Sie auch in
Piets zweiteiligem
Kochbuch
PH 9715.

LACHSFORELLEN FOCACCIA MIT GRÜNEN OLIVEN

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 3 Stunden

FOCACCIA ZUTATEN

• 500 g Mehl • 16 g Salz • 16 g Zucker • 16 g getrockneter Oregano • 55 g geröstete Pinienkerne
20 g Hefe • 125 g lauwarmes Wasser • 25 g Olivenöl • 125 g Vollmilch • Seesalz

ARBEITSWEISE

Geben Sie Mehl, Salz, Zucker, Oregano und die Pinienkerne in eine Schüssel. Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser auf. Geben Sie anschließend Öl und Milch hinzu und mischen Sie alle Zutaten zu einer homogenen Masse. Rollen Sie den Teig auf einem Backpapier aus und lassen ihn abgedeckt unter einer Wärmelampe 30 min. gehen. Heizen Sie den Herd auf 200 °C vor. Pinseln Sie den Teig mit Olivenöl ein, bestreuen ihn mit etwas Seesalz und backen ihn 20 Minuten im Backofen.

GESALZENE LACHSFORELLE ZUTATEN

• 100 g grobes Meersalz • 15 g Zucker • 2 g grob gehackter, schwarzer Pfeffer • 40 g Sherry
• 2 Lachsforellenfilets

ARBEITSWEISE

Mischen Sie die Zutaten. Pinseln Sie mit der Mischung die Lachsforelle ein und lassen sie 30 min. ziehen. Anschließend gründlich abspülen.

GRÜNE OLIVENTAPENADE ZUTATEN

• 200 g grüne Oliven, entsteint • 15 g Kapern
5 Anchovis in Öl • 1 Knoblauchzehe • 3 Esslöffel Olivenöl • 20 g Basilikum • 3,5 g Gelatine

ARBEITSWEISE

Mischen Sie alle Zutaten, ausser der Gelatine, zu einer glatten Masse. Fügen Sie eventuell einen Schuss Wasser hinzu. Erwärmen Sie leicht einen kleinen Teil der Tapenade. Geben Sie die eingeweichte Gelatine hinzu und mischen diese anschließend mit dem Rest der Tapenade. Danach die Tapenade in Förmchen schütten und einfrieren.

CRÈME AUS GRÜNEN KRÄUTERN

ZUTATEN

• 320 g Petersilie • 150 g Spinat • 1 TL Natron
• 2 Knoblauchzehen • 1/4 Chilischote • 1/2 TL Kümmel • 150 g Vollmilch • 8 g Agar-Agar • Pfeffer und Salz

ARBEITSWEISE

Pflücken Sie die Petersilie und waschen Sie diese kurz, zusammen mit dem Spinat, in kaltem Wasser. Bringen Sie in der Zwischenzeit einen großen Topf mit Wasser und Natron zum kochen und stellen Sie ein Gefäß mit Eiswasser bereit. Kochen Sie die Petersilie und den Spinat gar. Geben Sie beides in das Eiswasser und lassen Sie es abkühlen und abtropfen. Mixen Sie die Petersilie und den Spinat zusammen mit Knoblauch, Chilischote und Kümmel. Kochen Sie die Milch und das Agar-Agar und lassen Sie es abkühlen. Mixen Sie die abgekühlte Milch mit der Kräutercreme zu einer homogenen Masse. Schmecken Sie das Ganze mit Salz ab.

PETERSILIENPULVER ZUTATEN

• ein Bund Petersilie

Benutzen Sie
für diese Zubereitung
den PH by
DOMO Nahrungs-
trockner

ARBEITSWEISE

Trocknen Sie einen Bund Petersilie
24 Stunden auf Stand 2. Mischen Sie
die Petersilie im Mixer zu einem feinen Pulver.

GARNIEREN ZUTATEN

• Olivenöl • Rosmarinblüten • Zweig Rosmarin
• Flocken Zedernholz • Heu

ARBEITSWEISE

Schneiden Sie die Focaccia in Scheiben und braten Sie diese in Olivenöl beidseitig goldbraun. Rollen Sie die Tapenade aus grüner Olive im Petersilienpulver und geben Sie diese zusammen mit der Creme aus grünen Kräutern auf die Focaccia. Garnieren Sie mit Rosmarinblüten. Geben Sie die Lachsforelle auf einen Glasteller mit etwas Rosmarin, Zedernholz und Heu. Zünden Sie am Tisch etwas Heu an und legen Sie sofort einen zweiten Glasteller darüber. Die Lachsforelle wird nun geräuchert. Durch den Sauerstoffmangel geht das Feuer von selbst aus. Lassen Sie das Ganze fünf Minuten im Glas räuchern und legen Sie den Fisch auf die Focaccia.

SCHWEINEKOPF- BEIGNETS

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 40 Minuten (6 Stunden
zum Kochen des Schweinekopfes)

BEIGNETTEIG

ZUTATEN

• 3 Eier • 25 cl Bier • 250 g Mehl • 3 g Salz

ARBEITSWEISE

Mischen Sie alle Zutaten für den Beignetteig.
Füllen Sie alles in einen Sahnesyphon mit
2 Gaspatronen.

GELEE VON PICKLES

10 g Gelee von Pickles

PICKLESGELEE

ZUTATEN

• 500 g Consommé (Basisrezept siehe
unten) • 200 g Salzgurken • 8 g Kappa (Geliermittel
von Texturas) • 2 g Kurkuma

BASIS-
REZEPT

ARBEITSWEISE

Geben Sie alles in eine multifunktionale Küchen-
maschine mit Kochfunktion und mixen bis 90 °C.
Auf eine Platte stürzen und im Kühlschrank abküh-
len lassen. Im Mixer zu einem glatten Gel mixen.

CONSOUMÉ

ZUTATEN

• 10 l Schweinebrühe • 200 g Stauden-
sellerie • 150 g Lauch • 230 g Karotten
• 15 g Knoblauch • 650 g Hackfleisch
• 800 g Eiweiß • 3 g Thymian, Lorbeerblätter,
Rosmarin und Salbei • 250 g konzentriertes
Tomatenpüree • 1 Dose geschälte Tomaten
• 10 g Pfeffer • 15 g Salz

BASIS-
REZEPT

ARBEITSWEISE

Bringen Sie die Brühe zum Kochen und geben Sie
die Mischung aus Gemüse, Eiweiß, Hackfleisch,
Gewürzen und die Tomaten hinzu. Lassen Sie die
Brühe bei geringer Hitze köcheln, bis die festen
Bestandteile als Masse oben treiben. Gießen Sie
die Brühe durch ein Sieb und anschließend durch
ein Passiertuch.

SCHWEINEHAUT-CRUNCH

ZUTATEN

• 5 g SOSA Airbag granet (Schweinehaut)
• 1 g Paprikapulver

ARBEITSWEISE

Lassen Sie die Airbag granet in der Fritteuse bei
180 °C aufgehen. Mischen Sie diese anschließend
mit dem Paprikapulver.

BLUMENKOHLCREME

ZUTATEN

• 1 Blumenkohl • 50 g Butter • 10 g saure Sahne

ARBEITSWEISE

Kochen Sie den Blumenkohl gar. Mischen Sie ihn
anschließend mit Butter, saurer Sahne, Salz und
25 g Kochflüssigkeit im Mixer zu einer glatten
Creme.

BEIGNET-FÜLLUNG

ZUTATEN

• 50 g Schweinekopf • 200 g Gemüsebrühe (siehe
unten für Basisrezept) • 3 g Salz • 10 g Salz-
gurken • 25 g Kochflüssigkeit

ARBEITSWEISE

Kochen Sie den Schweinekopf 6 Stunden in
Gemüsebrühe mit Salz. Schneiden Sie den Kopf
in sehr feine Stücke, hacken Sie die Gurken fein
und mischen Sie alles mit der Kochflüssigkeit.
Stürzen Sie die Mischung auf eine Platte und
lassen Sie sie abkühlen. Rollen Sie sie zu Kugeln
und bewahren Sie diese im Gefrierschrank auf.

GEMÜSEBRÜHE

ZUTATEN

• 3 große Champignons • 10 Knoblauch-
zehen • 3 gebrannte Zwiebeln (mit dem Gas-
brenner oder auf dem Teppanyaki) • 3 g Thymian,
Rosmarin, Lorbeer, Salbei • 4 Tomaten • 1 Stau-
densellerie • 1/2 Knollensellerie • 2 Lauchstän-
gen • 1 Fenchel • 10 g Tasmanischer Pfeffer
• 10 g Koriander • 10 g Schwarzer Pfeffer • 2 g
Sternanis • 6 Karotten • 1 Bund Petersilienstän-
gel • Koriander- und Basilikumstängel

BASIS-
REZEPT

ARBEITSWEISE

Geben Sie alles in einen großen Topf, gießen Sie
7 Liter Wasser dazu und lassen Sie es 1 Stunde
kochen. Danach die Brühe sieben.

PULVER VON PICKLES

ZUTATEN

• 50 g Pickles
• 10 g Maltodextrin

Benutzen Sie
für diese Zubereitung
den PH by
DOMO Nahrungs-
trockner

ARBEITSWEISE

Mixen Sie die Salzgurken glatt,
streichen Sie diese auf Butterbrotpapier aus und
lassen Sie sie auf Stand 2 trocknen. Geben Sie
das Ganze anschließend mit Maltodextrin in den
Mixer.

GARNIEREN

ARBEITSWEISE

Spritzen Sie den Teig in eine kleine Schüssel und
rollen Sie die Kugeln mit der Beignetteigfüllung ein-
zeln durch den Teig. Frittieren Sie die Kugeln an-
schließend in der Fritteuse bei 180 °C goldbraun.
Geben Sie etwas Creme vom Blumenkohl und
etwas Picklesgelee in ein Gefäß und bestreuen
Sie es mit der knusprigen Schweinehaut.

Dieses Rezept
finden Sie
auch in Piets
zweiteiligem
Kochbuch
PH 9715.



PH 9715
PIET HUYSENTRUYT



Dieses
Rezept finden Sie auch in
Piets zweiteiligem
Kochbuch
PH 9715.

BAUMRINDE

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 6 Stunden (mit dem Baiser
1 Tag vorher beginnen)

Zur Vorbereitung dieses Gerichts muss ein trockener und sauberer Baumstamm in der Mitte durchgesägt werden. Entfernen Sie die Rinde vorsichtig im Ganzen vom Stamm. Mit einem Beitel können Sie die Rinde Stück für Stück entfernen. Anschließend wird fast die gesamte Rinde wieder an den Stamm geklebt, bis auf einige Rindenstücken, die ausgelassen werden, um sie später mit Kakao-Baiser in Rindenform aufzufüllen. Die Rindenstücke, die übrigbleiben, dienen als Schablonen für die Silikonformen.

CRANBERRY-GELEE

ZUTATEN

- 500 g Cranberries • 500 g Rotwein
- 300 g Zucker • 1 Prise Salz • 8 g Agar-Agar

ARBEITSWEISE

Bringen Sie alle Zutaten, außer Agar-Agar, zum Kochen und lassen Sie 30 min. leicht köcheln. Nehmen Sie anschließend 100 g und füllen Sie damit die Rindenstücke. Mixen Sie den Rest im Mixer und sieben Sie ihn durch ein feines Spitzsieb. Mit Wasser bis 500 g Saft anfüllen und abkühlen lassen. In einen Topf gießen und das Agar-Agar hinzugeben. Aufkochen und abkühlen lassen, bis ein festes Gelee entstanden ist. Mixen Sie das Gelee zu einer feinen Masse.

SCHALOTTENKOMPOTT

ZUTATEN

- 4 Schalotten • 10 g Butter • 1 dl Portwein • 1 dl Rotwein • 1 Thymianzweig • Salz • 25 g Cabernet Sauvignon-Essig

ARBEITSWEISE

Schneiden Sie die Schalotten sehr fein und schmoren Sie diese in einem Topf mit Butter glasig. Mit Portwein und Rotwein befeuchten und Thymian hinzugeben. Etwa eineinhalb Stunden einkochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit etwas Salz und Rotweinessig abschmecken. Den Thymian entfernen.

KAKAO-BAISER

ZUTATEN

- 11 g Eiweißpulver • 75 g Wasser
- 10 g Essig • 1,5 g Xantana
- 25 g Puderzucker • 8 g Kakao-pulver • einige Tropfen schwarze Lebensmittelfarbe • Backspray

Benutzen Sie
für diese Zubereitung
den PH by
DOMO Nahrungs-
trockner

ARBEITSWEISE

Heizen Sie den Herd auf 60 °C vor. Mischen Sie das Eiweißpulver mit Wasser, Essig und Xantana und schlagen sie das Ganze in der Küchenmaschine auf. Heben Sie das Kakaopulver mit einigen Tropfen schwarzer Lebensmittelfarbe unter die Mischung. Sprühen Sie eine Silikonform mit Backspray ein und füllen Sie diese mit dem Kakao-Baiser oder spritzen Sie die Masse direkt auf ein eingefettetes Butterbrot Papier und lassen Sie diese über Nacht auf Stand 2 trocknen. Lösen Sie die Baisers vorsichtig aus der Form.

PANNA COTTA VON HÜHNERLEBER

ZUTATEN

- 100 g Hühnerleber • 35 g Entenleber • Erdnussöl • Pfeffer und Salz • 65 g Sahne • 75 g Hühnerfond • 1 g Agar-Agar • 3,5 g Gelatine
- 0,3 g Xantana

ARBEITSWEISE

Braten Sie die Hühner- und Entenleber mit etwas Öl an und würzen Sie diese mit Pfeffer und Salz. Bringen Sie die Sahne und den Hühnerfond zum kochen. Mixen Sie Leber- und Hühnerfond in einer multifunktionalen Küchenmaschine mit Kochfunktion. Geben Sie Agar-Agar und die eingeweichte Gelatine hinzu und mixen Sie alles bis 50 °C. Geben Sie zuletzt Xantana hinzu. Kurz weiter mixen und dann durch ein Sieb geben. In Silikonförmchen schütten und einfrieren. Die Panna Cotta aus den Förmchen lösen und im Kühlschrank aufbewahren.

GARNIEREN

ZUTATEN

- Weizengras • Weiße Enokipilze • Einjähriges Silberblatt

ARBEITSWEISE

Füllen Sie die Baisers mit dem Kompott aus Schalotten und dem Cranberry-Gelee. Kleben Sie diese auf die leeren Stellen am Baumstamm. Spritzen Sie etwas Cranberrygelee auf die Panna Cotta aus Hühnerleber und garnieren Sie mit Weizengras, Enokipilzen und Silberblatt.



BAUM

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 8 Stunden (für knuspriger Topinambur und Olivencrunch 1 Tag vorher beginnen)

BAUMSTÄNGEL

ZUTATEN

- 150 g Mehl • 4,8 g Backpulver • 50 g Joghurt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Wasser • Salz

ARBEITSWEISE

Mischen Sie alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig. Rollen Sie den Teig mit einer Nudelmaschine 4 dünn aus. Scheiden Sie die Teigplatten in Form von Bäumchen. Frittieren Sie die Bäumchen bei 170 °C goldbraun. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und eventuell noch etwas salzen.

OLIVENTAPENADE

ZUTATEN

- 10 g Pinienkerne • 10 g Rucola • 50 g schwarze Oliven • 10 g Parmesan • 10 g gegarte Topinambur aus dem Rezept der folgenden Seite
- 10 g Olivenöl • Pfeffer und Salz

ARBEITSWEISE

Rösten Sie die Pinienkerne im Herd und waschen Sie den Rucola. Zerkleinern Sie die Oliven, Pinienkerne und die Topinambur in einem Mörser. Raspeln Sie den Parmesan darüber. Schneiden Sie den Rucola fein und mischen Sie ihn unter das Olivengemisch. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz abschmecken.

CREME AUS PASTETE

ZUTATEN

- 125 g Nackenspeck vom Schwein • 125 g mageres Schweinefleisch • 75 g Schweineleber
- 0,5 g Pfeffer • 2,5 g Salz • Schuss Balsamicoessig • Schuss Cognac • Knoblauchzehe • Rosmarin- und Thymianzweig • 70 g Hühnerbrühe

ARBEITSWEISE

Drehen Sie den Nackenspeck, das Schweinefleisch und die Leber durch den Fleischwolf. Mit Pfeffer, Salz, Balsamicoessig und Cognac abschmecken. Geben Sie die Mischung in ein Einweckglas. Geben Sie noch etwas gemahlene Pfeffer, eine gequetschte Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian hinzu. Schließen Sie das Einweckglas und setzen Sie es für 3 Stunden bei 100 °C in einen Dampfgarer. Dann abkühlen lassen und glattmixen. Geben Sie Hühnerbrühe und Kräuter hinzu. Geben Sie die Creme in einen Spritzbeutel.

CHAMPIGNON-BOUILLON

ZUTATEN

- 10 g Schalotten • Olivenöl • 100 g Champignons
- 1/2 Knoblauchzehe • Rosmarin • Thymian
- Lorbeerblatt • 300 g Gemüsebrühe (siehe Basisrezept) • Pfeffer und Salz • Ponzu
- Sojasoße

ARBEITSWEISE

Dünsten Sie die Schalotten in ein wenig Olivenöl an und geben Sie Champignons, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter hinzu. Mit Gemüsebrühe befeuchten und 2 Stunden ziehen lassen. Geben Sie die Brühe durch ein Passiertuch und schmecken Sie mit Pfeffer, Salz, Ponzu und Sojasoße ab

KNUSPRIGE TOPINAMBUR

ZUTATEN

- Grobes Meersalz
- 4 Topinambur

ARBEITSWEISE

Heizen Sie den Herd auf 170 °C vor. Füllen Sie eine Auflaufform mit Salz und legen Sie die Topinambur darauf. Garen Sie die Topinambur im vorgeheizten Ofen. Schneiden Sie die Topinambur in der Mitte durch und höhlen Sie sie mithilfe eines Parisientöffels aus. Lassen Sie die Schalen der Topinambur über Nacht auf Stand 3 trocknen. Frittieren Sie die getrockneten Schalen bei 170 °C. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

KNUSPRIGE BLÄTTER

ZUTATEN

- 100 g Trisol von Texturas • 100 g Mehl • 20 g Malto von Texturas • 90 g Eiweiß • 90 g weiche Butter • 80 g schwarze Oliven

ARBEITSWEISE

Mixen Sie alle Zutaten im Mixer, streichen Sie die Masse auf eine Silikonmatte und lassen Sie die Mischung über Nacht auf Stand 3 trocknen.

Benutzen Sie für diese Zubereitung den PH by DOMO Nahrungstrockner

GARNIEREN

ARBEITSWEISE

Füllen Sie die Gläser mit etwas Champignon-Bouillon. Füllen Sie die krokanten Topinamburschalen mit der Oliventapenade und bestreuen Sie diese mit dem Crunch von schwarzen Oliven. Spritzen Sie etwas Pastetencreme daneben. Spritzen Sie ebenfalls kleine Punkte an die Oberseiten der Baumstängel und kleben Sie die krokanten Blätter daran.

Dieses Rezept finden Sie auch in Piets zweiteiligem Kochbuch PH 9715.



PH 9715
PIET HUYSENTRUYT

NOTIZEN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Dompel 9 · 2200 Herentals · Belgium
Tel. +32 14 21 71 91 · linea@linea2000.be · www.domo-elektro.be



Dompel 9 · 2200 Herentals · Belgium
Tel. +32 14 21 71 91 · linea@linea2000.be · www.domo-elektro.be

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOTES



photographie©2015 Tony Le Duc for Minestrone Cookbooks
for project PH9715. www.ph9715.com

TREE

Serves four

Preparation time: eight hours (start a day in advance for the crispy Jerusalem artichoke peel and olive crunch)

TREE TRUNKS

- 150 g self-raising flour • 50 g full fat yoghurt
- 1 tablespoon of olive oil • 3 tablespoons of water • Salt

PREPARATION

Mix everything in the bowl of the food processor until you get a homogenous batter. Roll the batter thinly using a pasta machine on position 4. Cut the sheets in the shape of a tree. Deep-fry the trees on 170 °C until golden brown. Let drain on a paper towel and add some salt, if necessary.

OLIVE TAPENADE

INGREDIENTS

- 10 g pine nuts • 10 g rocket lettuce • 50 g black olives • 10 g Parmesan cheese • 10 g cooked Jerusalem artichoke of the below mentioned recipe • 10 g olive oil • Salt and pepper

PREPARATION

Bake the pine nuts brown in the oven and wash the rocket lettuce. Squash the olives, pine nuts and Jerusalem artichoke in the mortar. Grate the Parmesan cheese over it. Finely chop the rocket lettuce and mix in with the olive mixture. Season with olive oil, salt and pepper.

CRISPY JERUSALEM ARTICHOKE PEEL

- Coarse sea salt
- 4 Jerusalem artichokes

INGREDIENTS

Use the PH dehydrator for this preparation.

PREPARATION

Preheat the oven to 170 °C. Fill a tray with salt and put the Jerusalem artichokes on top. Bake the Jerusalem artichokes on the salt in the hot oven until ready. Slice the Jerusalem artichokes in two and empty them using a parisienne spoon. Let the Jerusalem artichoke peel dry for one night on position 3. Deep-fry the dry peel on 170 °C. Let drain on kitchen roll and sprinkle with salt.

CRISPY LEAVES

- 100 g Trisol (Texturas) • 100 g flour
- 20 g Matto (Texturas) • 90 g egg white
- 90 g soft butter • 80 g black olives

PREPARATION

Mix everything in a blender, thinly spread over a silicon baking mat and let dry on position 3 for a night.

CREAM OF PÂTE

INGREDIENTS

- 125 g neck fat • 125 g lean pork • 75 g pork liver • 0.5 g pepper • 2.5 g salt • Dash of balsamic vinegar • Dash of cognac • Clove of garlic
- Twig of rosemary and thyme • 70 g chicken stock

PREPARATION

Twist the neck fat, the pork and the liver through a meat machine. Mix and season with salt, pepper, balsamic vinegar and cognac. Put the mixture in a Weck jar. Pass over it with a pepper mill and add a crushed clove of garlic, the rosemary and thyme. Close the Weck jar and steam in a steamer at 100 °C for three hours. Let cool down and smoothen in a blender. Add the chicken stock to make the pâte softer and season. Put the cream in a piping bag.

MUSHROOM SHOT

INGREDIENTS

- 10 g shallots • Olive oil • 100 g mushrooms
- ½ clove of garlic • Rosemary • Thyme
- Bay leaves • 300 g vegetable stock (see basic recipe) • Salt and pepper • Ponzu • Soy sauce

PREPARATION

Stew the shallots in a little olive oil and add the mushrooms, garlic, rosemary, thyme and bay leaves. Moisten with vegetable stock and let stew for two hours. Strain the stock through a cloth and season with salt, pepper, Ponzu and soy sauce.

CRISPY JERUSALEM ARTICHOKE PEEL

- Coarse sea salt
- 4 Jerusalem artichokes

INGREDIENTS

Use the PH dehydrator for this preparation.

PREPARATION

Preheat the oven to 170 °C. Fill a tray with salt and put the Jerusalem artichokes on top. Bake the Jerusalem artichokes on the salt in the hot oven until ready. Slice the Jerusalem artichokes in two and empty them using a parisienne spoon. Let the Jerusalem artichoke peel dry for one night on position 3. Deep-fry the dry peel on 170 °C. Let drain on kitchen roll and sprinkle with salt.

CRISPY LEAVES

- 100 g Trisol (Texturas) • 100 g flour
- 20 g Matto (Texturas) • 90 g egg white
- 90 g soft butter • 80 g black olives

PREPARATION

Mix everything in a blender, thinly spread over a silicon baking mat and let dry on position 3 for a night.

DRESSING

PREPARATION

Fill the glasses with the mushroom gravy. Fill the crispy Jerusalem artichoke peel with the olive tapenade and sprinkle with crushed black olives. Squirt some cream of pâté next to it. Also squirt several small dots on the tops of the tree trunks and stick the crispy leaves on top.

PH 9715
PIET HUYSENTRUYT



This recipe can also be found in Piet's two-part cookbook PH 9715.



BARK

Serves four

Preparation time: six hours (start one day earlier for the meringues)

In preparation of this meal, saw a dry and clean tree trunk in half. Carefully remove the bark off the trunk as a whole. This can be done using a chisel, with which the bark is removed little by little. Then glue almost all bark back to the trunk, except for some pieces of bark that are left open to later fill with dried cocoa meringue in the shape of bark. The leftover pieces of bark will be used as templates for the silicon moulds.

CRANBERRY JELLY

INGREDIENTS

- 500 g cranberries • 500 g red wine
- 300 g sugar • Pinch of salt • 8 g agar-agar

PREPARATION

Bring all ingredients, except for the agar-agar, to the boil and let simmer for half an hour. Remove the bark and let it rest in 100 gram to fill the bark later on. Mix the rest in a blender and pour into a fine sieve. Moistened with water until you get 500 g juice and let cool down. Pour into a cooking pot and add the agar-agar, bring to the boil and let cool down completely until you get a hard jelly. Mix the jelly in a blender until you get a smooth jelly and rub this through a fine sieve.

SHALLOT COMPOTE

INGREDIENTS

- 4 shallots • 10 g butter • 1 dl port • 1 dl red wine • 1 twig of thyme • Salt • 25 g cabernet sauvignon vinegar

PREPARATION

Chop the shallots until they are very fine and stew in a pan with the butter until the shallot is glazed. Moistened with the port and red wine and add the thyme. Let boil for about an hour-and-a-half until the fluid has evaporated. Finish with some salt and red wine vinegar and remove the thyme.

This recipe can also be found in Plet's two-part cookbook PH 9715.

COCOA MERINGUE

INGREDIENTS

- 11 g egg white powder
- 75 g water • 10 g vinegar
- 1,5 g Xantana • 25 g powdered sugar • 8 g cocoa powder
- Several drops of black dye • Baking spray

PREPARATION

Preheat the oven to 60 °C. Mix the egg white with water, vinegar and Xantana. Beat in a food processor with the powdered sugar. Sprinkle the cocoa powder over the mixture. Mix in several drops of black dye with a spatula. Squirt a silicon mould with baking spray and then fill with cocoa meringue or directly squirt onto a tray covered with parchment paper and let dry for a night on position 2. Carefully remove the meringue from the mould.

CHICKEN LIVER PANNA COTTA

INGREDIENTS

- 100 g chicken liver • 35 g duck liver
- groundnut oil • Salt and pepper • 65 g cream
- 70 g chicken stock • 1 g agar-agar
- 3,5 g gelatine • 0,3 g Xantana

PREPARATION

Fry the chicken and duck liver in a pan with some oil and season with salt and pepper. Bring the cream and the chicken stock to the boil. Put the liver and chicken stock in the multi-functional kitchen robot with cooking function and mix. Add the agar-agar and the soaked gelatine and mix at 50 °C. Finally, add the Xantana. Continue mixing for a while and sieve. Pour into the silicon mould and freeze. Remove the panna cotta from the moulds and store in the fridge.

DRESSING

INGREDIENTS

- Wheatgrass • White enoki mushrooms
- Moonwort

PREPARATION

Fill the meringues with the compote of shallot, the cranberries and stick in the corresponding holes on the tree trunk. Squirt some cranberry jelly onto the chicken liver panna cotta and finish with enokis and moonwort.

HOG'S HEAD FRITTERS

Serves four

Preparation time: 40 minutes (six hours to cook the hog's head)

FRITTER BATTER

- 3 eggs • 25 cl beer • 250 g flour • 3 g salt

PREPARATION

Mix all ingredients for the fritter batter, fill a siphon and put under pressure with two gas canisters.

PICKLE JELLY

10 g pickle jelly

PICKLE JELLY

- 500 g consomme (see below)
- 200 g pickles • 8 g kappa (Texturas gelling agent) • 2 g curcuma

PREPARATION

Put everything in a heating blender and mix to 90 °C. Pour onto a tray and let cool down in the fridge. Mix in a blender until you get a smooth jelly.

CONSUMMÉ

INGREDIENTS

- 1 l pork stock • 200 g sticks of celery
- 150 g leeks • 230 g carrots • 15 g garlic
- 650 g beef tartare • 800 g egg white
- 3 g thyme, bay leaf, rosemary and sage
- 250 g canned concentrated tomato puree
- 1 can of peeled tomatoes • 10 g pepper
- 15 g salt

PREPARATION

Bring the stock to the boil and add the mixture of vegetables, egg white, beef tartare, herbs and tomato. Let boil softly until the solid ingredients float on top. Strain through a cloth in a strainer.

BASIC
RECIPE

BASIC
RECIPE

CRUNCHY PIGSKIN

INGREDIENTS

- 55 g SOSA airbag granet (pigskin)
- 1 g paprika powder

PREPARATION

Pop de airbag granet in the deep fryer at 180 °C. Then mix with the paprika powder.

CAULIFLOWER CREAM

INGREDIENTS

- 11 cauliflower • 50 g butter • 10 g sour cream

PREPARATION

Boil the cauliflower until it is ready. Mix the cauliflower with butter, sour cream, salt and 25 g cooking juice in a blender until you get a smooth cream.

FRITTER FILLING

INGREDIENTS

- 50 g hog's head • 200 g vegetable stock (see basic recipe) • 3 g salt • 10 g pickles
- 25 g cooking juice

PREPARATION

Cook the head for six hours in the vegetable stock with the salt. Thinly slice the head, finely chop the pickles and mix them with the cooking juice. Pour the mixture onto a tray a let cool down. Roll into balls and store in the freezer.

VEGETABLE STOCK

INGREDIENTS

- 3 large mushrooms • 10 cloves of garlic • 4 caramellised onions (with a gas burner or on the teppanyaki) • 3 g thyme, rosemary, bay leaf and sage • 4 tomatoes • 1 green celery
- 1/2 celeriac • 2 leeks • 1 fennel • 10 g Tasmannian pepper • 10 g coriander • 10 g black pepper
- 2 g star anise • 6 carrots • 1 bundle of parsley stalks, coriander and basil stalks

PREPARATION

Put everything in a large pot, add 7 litres of water and let boil for an hour. Strain the stock.

BASIC
RECIPE

BASIC
RECIPE

PICKLE POWDER

INGREDIENTS

- 50 g pickles
- 10 g Malto

PREPARATION

Mix the pickles until smooth, spread over the butter paper and let dry on position 2 for a day. Then put into a blender and mix with the Malto.

Use the PH
dehydrator for this
preparation.

DRESSING

Squirt the batter into a small bowl and roll the balls of fritter filling through it one by one and deep-fry until golden brown on 180 °C. Sprinkle with pickle powder. Put some cauliflower cream and pickle jelly in a terrine and sprinkle with the roasted pigskin.

PH 9715

PIET HUYSENTRUYT



This recipe can
also be found in
Piet's two-part
cookbook
PH 9715.



FOCACCIA SALMON TROUT WITH GREEN OLIVES

Serves four

Preparation time: three hours

FOCACCIA

INGREDIENTS

- 500 g flour • 16 g salt • 16 g sugar • 16 g dried oregano • 55 g roast pine nuts • 20 g yeast • 125 g lukewarm water • 25 g olive oil
- 125 g whole milk • Fleur de sel

PREPARATION

Put the flour, salt, sugar, oregano and pine nuts into a bowl. Dissolve the yeast in the lukewarm water, then add to a bowl together with the oil and milk and mix until you get a homogenous mass. Roll out on a sheet of baking paper, cover with a towel and let rise under a heat lamp for half an hour. In the meantime, preheat the oven at 200 °C. Coat the dough with olive oil, sprinkle with some fleur de sel and bake in a hot oven for 20 minutes.

SALTED SALMON TROUT

INGREDIENTS

- 1100 g coarse sea salt • 15 g sugar • 2 g crushed black pepper • 40 g sherry • 2 salmon trout filets

PREPARATION

Mix the salt, sugar, pepper and the sherry. Rub the mixture over the salmon trout and let rest for 30 minutes. Then rinse properly.

GREEN OLIVE TAPENADE

INGREDIENTS

- 200 g green olives, pitted • 15 g caper anchovy filets in oil • 1 clove of garlic • 3 tablespoons of olive oil • 20 g basil • 3.5 g gelatine

PREPARATION

Put everything together except for the gelatine and mix in a blender as smoothly as possible. Add a splash of water if necessary. Slightly heat some of the tapenade. Add the soaked gelatine and mix with the rest of the tapenade. Empty into moulds and freeze.



This recipe can also be found in Piet's two-part cookbook PH 9715.

photographie©2015 Tony Le Duc for Minestrone Cookbooks for project PH9715, www.ph9715.com

CREAM OF GREEN HERBS

INGREDIENTS

- 320 g parsley • 150 g spinach • 1 teaspoon of bicarbonate • 2 cloves of garlic • 1/4 chilli pepper • 1/2 teaspoon of cumin • 150 g whole milk • 8 g agar-agar • Salt and pepper

PREPARATION

Pick the parsley and spinach and briefly wash in cold water. Meanwhile, bring a large pot of water with the bicarbonate to the boil and prepare a tray of ice water. Cook the parsley and spinach until flat. Pour into the ice water and let cool down and drain. Mix the parsley and spinach in a blender together with the garlic, chilli pepper and cumin. Boil the milk with the agar-agar and let cool down. Mix the cooled milk with the green coulis until you get a homogenous mass. Season with salt.

PARSLEY POWDER

INGREDIENTS

- a bundle of parsley

PREPARATION

Dry a bundle of parsley on position 2 for 24 hours. Mix in a blender until you get a fine powder.

DRESSING

INGREDIENTS

- Olive oil • Rosemary flowers • Twig of rosemary • Cedar wood flakes • Hay

PREPARATION

Slice the focaccia and fry in olive oil until golden brown on both sides. Roll the olive tapenade into the parsley powder and put onto the focaccia together with the green herb cream, finish with a rosemary flower. Put the salmon trout on a glass plate with some rosemary, cedar wood and hay. Set fire to the hay in the plate on the table and immediately cover with another glass plate. The salmon trout will now be smoked and the fire will extinguish automatically due to lack of oxygen. Let smoke in the glass for five minutes and put the fish on the focaccia.

Use the PH dehydrator for this preparation.

GOAT'S CHEESE RED CABBAGE

Serves four

Preparation time: four hours (at least five days for fermented cabbage)

FERMENTED RED CABBAGE

INGREDIENTS

- 400 g red cabbage, sliced • 8 g coarse salt
- Splash of water

PREPARATION

Properly rub the red cabbage with coarse salt and let rest for 30 minutes. This will release the cabbage's juices. Squeeze the red cabbage so as much juice comes out as possible. Put the cabbage in a sterilised Weck jar and press hard with a mortar so the cabbage is submerged in its own juice. You can add a splash of water if necessary. Store at room temperature for several days. The cabbage must be tamped down every day so it remains submerged in the juice. The cabbage is ready when the vegetable turns slightly pink and transparent and has enough acidity. The cabbage can now be stored in the fridge.

BRUNOISE QUINCE

INGREDIENTS

- 1 quince • Olive oil • Raspberry vinegar
- Grenadine

PREPARATION

Feel the quince and cut into a fine brunoise. Stew in the olive oil and quench with raspberry vinegar and grenadine.

CREAM OF FRESH GOAT'S CHEESE

INGREDIENTS

- 150 g fresh goat's cheese • 100 g whole milk • 90 g buttermilk • 50 g cream • 5 g yoghurt acid
- SOSA • Salt • 7 g gelatine

PREPARATION

Mix all ingredients, except for the gelatine, together in the blender. Heat the mixture slightly until it is lukewarm and add the soaked gelatine. Sieve the mixture and put aside to fill the plate later on.



photographie©2015 Tony Le Duc for Minestrone Cookbooks for project PH9715. www.ph9715.com

GINGERBREAD

INGREDIENTS

- 4 dl water • 1 kg liquid honey • 1 kg rye flour
- 30 g five-spice powder • 30 g bicarbonate

PREPARATION

Pour the water and 800 g honey into a pot. Heat until just before boiling point.

Pour the honey into the rye flour and stir well.

Now the dough is ready. Let it rest for 24 hours.

Preheat the oven at 180 °C.

Add 200 g liquid honey to the dough. Add the spice mix and bicarbonate so the gingerbread can rise. Mix everything in a food processor. Pour the batter into a greased cake tin and bake in an oven at 180 °C for 45 minutes and then at 165 °C for another 15 minutes. Let cool down.

POMEGRANATE JELLY

INGREDIENTS

- 500 g pomegranate coulis • 100 g honey vinegar
- 100 g port • 8 g agar-agar

PREPARATION

Mix everything, put the pan on the heat and let it boil properly. Pour into a tray and let cool down in the fridge. Mix in the blender until you get a smooth jelly and then press through a fine sieve.

LEMON VERBENA OIL

INGREDIENTS

- 500 g groundnut oil • 125 g leaves of lemon
- verbena • 5 g salt

PREPARATION

Mix everything in a multi-functional kitchen robot with cooking function and let blend at 70 °C and for 25 minutes. Strain through a muslin and let cool down.

This recipe can also be found in Piet's two-part cookbook PH 9715.



BLACK OLIVE BREADCRUMBS

INGREDIENTS

- 100 g black pitted olives
- 200 g bread • 15 g squid ink

PREPARATION

Let the black olives drain and put them in the drier on position 2 for one night.

Preheat the oven at 120 °C.

Mix everything in a blender.

Sprinkle a thin layer on a silicon mat and bake in a hot oven for 20 minutes. Then briefly mix in the blender.

DRESSING

INGREDIENTS

- Pumpkinseed bread • Pomegranate • Raw red cabbage • Coarse salt • Olive oil • Field pea leaf
- Citrus African marigold • Lemon verbena
- Juice of the fermented cabbage • gingerbread

PREPARATION

Put some brunoise of quince at the bottom of the plate. Melt some of the cream of goat's cheese on a low heat until the cream turns slightly runny. Make sure it does not get hot! Fill the plate by pouring some cream over the quince and let stiffen in the fridge. As soon as the cream has stiffened, cover the surface with black olive breadcrumbs. Spray on some pomegranate jelly. Cut the gingerbread and the pumpkinseed bread into thin slices and remove several slices. Put several pomegranate seeds over the bread.

Cut the fermented red cabbage into triangles, as well as a piece of raw red cabbage which is seasoned with some coarse salt and olive oil.

Dress according to the picture, with the field pea leaf, citrus African marigold and lemon verbena.

Finish with several drops of lemon verbena oil and the juice of the fermented cabbage.

Use the PH dehydrator for this preparation.

SEVERAL GARNISHES TO DRY



Before starting on the Likoké recipes, here are a number of simple drying recipes for making inspiring taste compounds and decorative elements for your own dishes.

CRISPY TROUT SKIN

INGREDIENTS

- The skin of one trout
- Salt

Boil the skin in water so the fat and flesh can be removed. Spread out in the drier and let dry for several hours on position 2 until it is very dry and can be broken. Deep-fry on the highest temperature for several seconds so the skin gets the structure of prawn crackers. Season with salt.

CROUTONS

Slice old bread and put in a muslin in the drier. Dry on position 3 for two hours. Use these croutons in salads or soup.
For garlic croutons, spread some olive oil and freshly pressed garlic or garlic powder over the croutons.

DRIED ROSEHIP

Remove the stalks and crowns from the rosehip. Slice them and remove the pips. These pips have a bitter taste after drying. Put them in the drier and dry for six to eight hours on position 3. Use dried rosehip for jam, biscuits or tea. You can also mix it into a powder for desserts.

DRIED TOMATOES

Wash the tomatoes and cut in slices of about 1 cm. Let them dry on position 2 for 12 hours with fresh Provençal herbs sprinkled on top. They need to feel leathery to make sure they are fully dried.

SUNDRIED TOMATOES

For Provençal sundried tomatoes, first let them well up in water. If you, for instance, have 100 g dried tomatoes, let them well up in 150 g water. As soon as they have swollen slightly, remove them from the water and put them in a Weck pot and pour over olive oil with some crushed garlic until they are submerged.

Tip: Take ripe tomatoes for the best flavour.

POWDER OF SUNDRIED TOMATOES

Mix the dried tomatoes into a powder in a blender. You can use this powder in dishes or salads.

SUGARED ROSELEAVES

- ### INGREDIENTS
- Fresh roseleaves • Egg white • Granulated sugar

Put some loosely beaten egg white and granulated sugar in separate trays. Take a fine brush and spread the roseleaves with the loosened egg white. Try to spread over the leaves as thinly as possible. Dip the leaves into the granulated sugar and dry this on position 1 for about eight hours. These roseleaves can be used in desserts. For cocktails it is best to dry the roseleaves without the sugar.

Tip: You can also use violets, lavender or other aromatic and edible flowers.

Extra tip: After drying each product you need to store it in an airtight jar in a dry, cool place to prevent it from getting moist.




 First Michelin star for
 Likoë in 2014

Gault & Millau
 Likoë: discovery of the year 2014



An unbridled passion for cooking!

LIKOË
 PIET HUYSENTRUYT

An unbridled passion for cooking and even more hunger for new impulses: this is what Likoë, Piet Huysentruyt's restaurant, is based on. This is where he, full of inspiration, creates his cuisine of the future. It is a non-conformist kitchen, deeply rooted in southern France, with a great respect for the terroir and a sensitivity to tastes and textures.

It is from this passion that his book "Likoë" emerged, forming, together with his earlier book "Eigenijds & Eigenzinnig" from 1997, a two-part document of the period: PH 9715. This document collects Piet's culinary high points, including strange mixtures, taste bombs made with revolutionary techniques, all circle.

For this recipe book, we have made a selection from the book "Likoë," with detailed recipes from his restaurant, and for which he also uses the PH by Domo food dehydrator. Discover the multitude of possibilities of Piet, of the food dehydrator and of yourself, and enjoy the intense tastes and visual tours de force which result.



PH 9715
 PIET HUYSENTRUYT
www.ph9715.com

DOMO

CULIPRO

D0325VD

RECIPES

