

Created by: Debra C. Argen

Facil Rezepts - Berlin, Germany (German)

Ein Deutsch, rezepts von Chef Michael Kempf von [Facil](#) (einem Michelin stern, 16 punkten GaultMillau) ein Berlin.



Geröstete Jakobsmuschel mit Kalbkopf, Perigordtrüffelumet und Blumenkohlbrandade (Für 4 personen)

8 Jakobsmuscheln
8 Scheiben Kalbkopf gepökelt und gekocht
1 EL Pflanzenöl
Meersalz
Pfeffer, Schwarz aus der Mühle

Jakobsmuscheln ausbrechen, waschen und trocken legen.



Kalbkopf in 16 kleine Kreise ausstechen, restlichen Kalbskopf fein würfeln.

Created by: Debra C. Argen



Blumenkohlbrandade

1 Kopf Blumenkohl
100 grams gesalzene Butter

Die Hälfte des Blumenkohls in schöne Röschen zerteilen.
Röschen kurz im Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
Die andere Hälfte des Blumenkohls mit der Butter, Meersalz und Pfeffer vacuumieren und im Wassbad 30 Minuten garen.
Herausnehmen und fein pürieren, durch ein feines Haarsieb streichen und mit Meersalz abschmecken.



Perigordtrüffelumet

400 ML Geflügelfond
200 ml Portwein, rot
100 ml rotwein
1 Schalotte
1 Kleine Knolle schwarzer Perigordtrüffel
100 grams gesalzene Butter
1 EL Nussbutter

Geflügelfond mit der fein geschnittenen Schalotte auf 100ml einkochen.
Portwein und Rotwein ebenfalls auf 100 ml einkochen.
Trüffel fein hacken und in der Nussbutter anschwitzen.
Alle Zutaten in einem kleinen Topf geben und langsam die gesalzene Butter einrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf anbraten.
Kalbskopfscheiben und mit etwas Meersalz darauf legen und 1 Minute ruhen lassen. Blumenkohlröschen anrösten und mit dem Blumenkohlpüree in die Mitte des Tellers anrichten.
Kalbskopfwürfel darüber geben.

Created by: Debra C. Argen

Sauce aufrühren und um den Blumenkohl nappieren.
Jakobsmuschel auf den Blumenkohl legen.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: von 12:00 uhr - 15:00 uhr, ab 19:00 uhr

Geschlossen: Samstag und Sonntag.



Read about **Facil** in the **Restaurants** and **Chefs' Recipes (English version)** sections.



Facil
Potsdamer Strasse 3
10785 Berlin
Germany
Telephone: +49 30 5900 5 1234
Fax: +49 30 5900 5 2222
Email: welcome@facil-berlin.de
www.Facil-Berlin.de

Read other articles on **Berlin** and **Germany** in [Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Spas](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), [Arts and Antiques: Performances](#), and [Music Scene](#) sections.

For more information on **Berlin** and **Germany**, please visit: www.Berlin-Tourist-Information.com and www.ComeToGermany.com.

© May 2007. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.