



Kimchi Challenge 2018

Kimchi-Gewinner-Rezept von Jakob Hackel

Brine:

2 Stk. Chinakohl
1 l Wasser,
200 g grobes, unjodiertes Salz

Zubereitung:

– Wasser mit Salz vermengen, komplett auflösen,
– Chinakohl der Länge nach halbieren,
– Chinakohl in Salzwasser untertauchen, über Nacht einweichen,
– Chinakohl herausnehmen, 2–3x auswaschen, sanft ausdrücken/abtropfen lassen;

Paste:

5 Zehen Knoblauch
ca. 200 g Reiscoffee
ca. 3 cm Stück Ingwer
korean., grob geschrotetes
Chilipulver je nach Geschmack
(100–150 g)
4 EL Enchovi-Fischsauce
1 EL brauner Zucker

– alle Zutaten in einen Mixer geben, fein pürieren;

Fülle:

1½ Stk. Karotten
½ Stk. Apfel
(z.B.: Golden Delicious)
1 Stk. Frühlingszwiebel
1 große Chili

– Karotten und Apfel in feine Streifen schneiden,
– Frühlingszwiebeln schräg und feine Streifen schneiden,
– Chili entkernen, schräg und sehr feine Streifen (fast schon Fäden),
– alles in einer Schüssel vermengen und 5 Min. ziehen lassen,
– abgetropften Chinakohl mit Masse einreiben und füllen, mit den größten Blättern umwickeln,
– 3 Tage bei kühler Zimmertemperatur (15–20°C) fermentieren lassen, sobald Fermentation beginnt, kann man den Kimchi essen bzw. im Kühlschrank aufbewahren;



Kimchi Challenge 2018

Entenbrustproscuitto:

1 Stk. Entenbrust

Gewürzmischung

(komplett variabel, kann auch
ausgelassen werden):

1 EL brauner Zucker

2 EL Koriandersamen

2 EL schwarzer Pfeffer

2 EL Wacholderbeeren

1 EL edelsüßer Paprika

- Entenbrust mit Salz ummanteln und völlig bedenken,
- 1½ Tage im Kühlschrank kühlen, danach Salz gründlich abwaschen, Entenbrust abtrocknen,
- Entenbrust wiegen und Gewicht notieren, Ziel ist 70% Gewicht,
- Entenbrust mit Gewürzmischung einreiben und dann in feinem Stoff einschnüren,
- Entenbrust aufhängen, optimal: 10–15°C, rel. Luftfeuchtigkeit 70–75%, auch möglich: im Kühlschrank aufhängen, Schüssel darunter stellen, wenn Gewichtsverlust von 30 % erreicht ist (könnte 3 Wochen dauern),
- in Scheiben schneiden und mit dem Kimchi anrichten;