

Gastkoch Martin Mannes, Candrian Catering Gruppe, 27. Mai 2016

Triologie vom Lachs für 4 Personen

Ceviche :

0,200 kg Lachsrückenfilet (Royal Stück)

2 Limes (Schale und Saft)

Brauner Zucker

Fleur de Selle

Bunsenbrenner

Tatar:

0,150 kg Frischlachs (Schwanzstück)

0,020 kg Sauerrahm

1/2 Bd Koriander gehackt

½ Bd Schnittlauch fein geschnitten

Salz/Pfeffer

Kurz gebraten:

0,120 kg Lachsrückenfilet (Royal Stück)

Rosa Pfeffer Beeren

Sojasauce

Roastbeef Niedergegart mit Spargeln und Rosamrirkartoffen an Sauce Bernaise 4 Personen

0,800 kg	Rindsentrecote mittelstück
0,500 kg	Bratkartoffeln
1 BD	Rosmarin frisch, gehackt
0,500 kg	Spargeln grün

Zubereitung:

Rindsentrecote am Würzen und am Stück rund herum knusprig anbraten. Bei 80 Grad (Umluft) auf einem Gitter abschieben. Kerntemperatur 50 Grad.

Kartoffeln im Kalten/Gesalzenem Wasser blanchieren und danach halbieren. Im Butter Gold gelb braten und mit Rosmarin vollenden.

Spargel zu einem drittel schälen und die Enden gleichmässig abschneiden. Im Salzwasser Abkochen und am Schluss im Butter schwenken.

Sauce Bernaise

0,250 kg	Butter (Aufkochen und klären)
0,200 kg	Weisswein (Kochwein)
0,050 kg	Estragon Essig
1 Bd	Estragon frisch (hälfte wird zur Garnitur gebrauch)
	Weisse Pfefferkörner
	Alles auf 0,050 kg Reduzieren
1 Stück	Eigelb
0,050 kg	Reduktion

Auf dem Wasserbad schaumig schlagen , mit der warmen Butter aufmontieren.

Alles in den Rahmbläser füllen und mit zwei Patronen bestücken.

Clouds Gin Sabayone mit frischen Beeren 6 Portionen

0,200 kg Eigelb

0,200 kg Zucker

Auf dem Wasserbad Warm schlagen

1 Blatt Gelatine

0,050 Gin

Gelatine mit Gin leicht erwärmen damit die Gelatine sich auflöst. Mit der Ei Masse mischen.

0,020 Frische Beeren mit etwas Gin und gehacktem Thymian marinieren und in die Gläser abfüllen, Savbayone obendrauf und 4h Kühlstellen.