

## DANIELE DI SARIO

Küchenchef und Inhaber, Il Teatro<sup>2</sup>, Karlsruhe



### SPICY CALAMANSI SALMON

Rezept für 10 Personen  
by Daniele di Sario



# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by

**intergast**  
Und Dein Rezept funktioniert

**MOWI**  
SUPREME

**BÜNGE**

**Deli** **Optima** **ESPIENU**

In einem raffinierten Teller präsentiert sich ein Fest der Aromen und Texturen: confierter Lachs, begleitet von knusprig dekonstruierten Bratkartoffeln, einer feurigen Calamansi-Vinaigrette und einem zarten Spargelespuma, gekrönt mit einer Kimchi-Yuzu-Sesam-Garnitur.

Der Lachs, sanft confiert, offenbart eine butterweiche Textur und ein delikates Aroma, das auf der Zunge schmilzt.

Die Bratkartoffeln präsentieren sich in verschiedenen Texturen, von knusprig bis zart, und bieten eine herzhafte Begleitung zum Lachs.

Die scharfe Calamansi-Vinaigrette bringt eine belebende Säure und Würze ins Spiel, die die Sinne erweckt. Die pikante Frische der Calamansi-Frucht verleiht dem Gericht einen belebenden Kick, der durch subtile Gewürze und einen Hauch von Chili verstärkt wird.

Der Spargelespuma umhüllt das Gericht mit einer leichten und luftigen Konsistenz, die die Zartheit des Lachses unterstreicht. Sein sanfter Spargelgeschmack verleiht jedem Biss eine erdige Note und harmoniert perfekt mit den anderen Komponenten.

Die Kimchi-Yuzu-Sesam-Garnitur krönt das Gericht mit einer Explosion von Aromen. Die fermentierte Schärfe des Kimchis trifft auf die zitrische Frische der Yuzu und die nussige Tiefe des Sesams, um einen unvergleichlichen Geschmack zu erzeugen, der die Sinne betört und den Gaumen verwöhnt.

Buon Appetito!

### Confierter Lachs:

450 g Lachsfilet Supreme von MOWI  
500 g Bratgold Exquisit von Optima  
Fleur de Sel  
4 Zweige Thymian  
2 Knoblauchzehen

Bratgold Exquisit in ein ½ GN-Blech geben, Thymian und Knoblauch dazu und im Ofen auf 40°C temperieren. Lachsfilet von MOWI in 10 Portionen schneiden und im Blech dazugeben. Nach ca. 30 Minuten Lachstranchen herausnehmen und auf einem Krepp trocknen, mit Fleur de Sel würzen.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by

**intergast**  
Und Dein Rezept funktioniert

**MQWI**  
SUPREME

**BÜNGE**

**Deli** **Optima** **ESPIENU**

### Spargelespuma:

300 g Spargelsuppe (Homestyle Edition by Intergast)

15

Proespuma Calent

Proespuma-Pulver 1 Minute lang mit einem Stabmixer in die Spargelsuppe Homestyle Edition mixen. Die Masse in eine iSi-Flasche abfüllen und 1-2 Patronen befüllen. Bei 40°C temperieren.

### Petersilienöl:

¼ Bund glatte Petersilie

50 g Traubenkernöl

Prise Salz

Petersilienblätter vom Stiel zupfen und kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Petersilie im Thermomix mit Traubenkernöl bei 38°C glatt mixen, durch ein feines Sieb abseihen. Mit Salz abschmecken und in einer Spritzflasche abfüllen.

### Speckgelee:

15 g Bauchspeck in Scheiben

150 g Geflügelfond

1,2 g Agar-Agar

1 Blatt Gelatine

Bauchspeck anschwitzen und mit dem Geflügelfond ablöschen, aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen, abseihen. Agar-Agar in den Speckfond geben und aufkochen, eine Minute köcheln lassen. Gelatine dazugeben und auf einem ½ GN-Blech gießen, kaltstellen und rund ausstechen.

### Bratkartoffelscheibe:

1 XXL Grillkartoffel

60 g Bratgold Exquisit von Optima

Salz

XXL Kartoffel mit 50 g Bratgold Exquisit und einer Prise Salz vakuumieren. 1 Stunde lang im Kombidämpfer bei 80°C Dampf garen, in Eiswasser abschrecken. Kartoffel schälen, in 10 Scheiben schneiden und ausstechen. Kurz vorm Servieren in 10 g Bratgold Exquisit goldbraun anbraten, mit Salz würzen.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by

**intergast**  
Und Dein Rezept funktioniert

**MQWI**  
SUPREME

**BUNGE**

**Deli** **Optima** **ESPIENU**

### Spicy Calamansi Vinaigrette:

1/2 Stück Zitronengras  
1/2 Stück Chili Rattuan  
1 Scheibe Ingwer  
16 g Zucker  
16 g Wasser  
100 g Calamansi-Mark Boiron  
40 g Olivenöl Extra Vergine  
40 g Traubenkernöl  
2 g Salz  
3 g Austernsauce  
2 g Soja-Cristal  
2 g Mirin  
1 Spritzer Tabasco

Zitronengras, Chili und Ingwer farblos anschwitzen, mit Zucker bestäuben und hell karamellisieren. Mit Wasser ablöschen und von der Hitze nehmen, 30 Minuten ziehen lassen und abseihen. Mit den restlichen Zutaten zu einer Emulsion mixen, in einer Spritzflasche abfüllen.

### Sonstiges:

Yuzu-Sesam  
Kimchi-Sesam  
Gartenkresse



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)