

CHRISTIAN LOOS

Sous Chef, Landhotel Weißes Ross, Illschwang (Bayern)



MEER & ERDE

11ER MINI RÖSTI-SCHIFFCHEN
MOWI FRILUFT LACHS ROBBET
PHILADELPHIA KRÄUTER

Rezept für 200 Personen



THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



MOWI
SUPREME



Lachstatar

5 kg Friluft Lachs von MOWI
600 g Kalamansipüree Boiron
6 g Agar Agar
4 g Xanthan
Salz, Pfeffer
800 g Apfelbrunoise (grüner Apfel)
50 g Zitronenschale

Kalamansipüree von Boiron, Agar Agar, Xanthan, Salz und Pfeffer aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und anschließend mixen. Den Friluft Lachs von MOWI und Apfel in Brunoise schneiden, die Zitronenschale fein raspeln.

Alles mischen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Philadelphia Kräuter-Meerrettich-Frischkäse

3 kg Kräuterfrischkäse Philadelphia
300 g Meerrettich Frischkäse und Meerrettich kurz mit dem Rührgerät aufschlagen, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten. In Spritzbeutel füllen.

11er Mini Röstischiffchen

200 Stück 11er Mini Rösti-Schiffchen
Nach Herstellerangaben im Ofen zubereiten.

Rote Bete Asche

Abschnitte der Roten Bete vom Schälen
Bei 200°C im Ofen für knapp 1,5 Stunden rösten. Auskühlen lassen und fein mixen.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



MOWI[®]
SUPREME



Asche-Zitrus Crumble

3 Eier (Größe M)
3 Esslöffel heißer Zitronensaft
40 g Zucker
10 g Salz
120 g Mehl (Typ 405)
10 g Asche
1 Teelöffel Backpulver
Abrieb von 2 Zitronen
20 g zusätzliche Asche

Alles bis auf die Zusätzlichen 20 g Asche zu einem Biskuitteig verarbeiten. Den Teig fein bröseln und trocknen. Die feinen Brösel mit der restlichen Asche vermischen.

Rote Bete-Meerrettich-Sorbet

3 kg gegarte Rote Bete
2600 ml Wasser
450 g Zucker
450 g Glukose
100 ml Zitronensaft
10 g Agar Agar
15 Blatt Gelatine
200 ml geriebener Meerrettich

Gegarte Rote Bete und den Meerrettich sehr fein mixen (14 Minuten auf Höchststufe im Thermomix). Gelatine einweichen, die restlichen Zutaten zusammen aufkochen. Rote Bete-Meerrettich-Püree zugeben und die Gelatine in der Masse auflösen. Alles gleichmäßig in 9 Pacobecher verteilen und 24 Stunden gefrieren. Vor dem Servieren pacossieren.

Deko

1 Karton Venekresse
1 Karton Affilakresse
4 Gläser Algenkaviar



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de