

THE  
**EPICUREAN**  
NIGHT

REZEPT

## CHRISTOPH EHLER

Sous Chef, Leonardo Royal Hotel, Nürnberg



## LACHS BEURRE BLANC & PX

REZEPT FÜR 8 PERSONEN



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

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

# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by

BÜNGE

MOWI<sup>®</sup>  
SUPREME



### LACHS | BEURRE BLANC & PX

#### Nudelteig:

330g Nudelgrieß

4 Stk Ei

Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und über Nacht kalt stellen.

#### Lachsfüllung:

340g Lachs von MOWI

20g Lachs, geräuchert

60g Labneh

40g Granny Smith

20g Crème fraîche

40g Pinienkerne, geröstet

Salz, Pfeffer, Harissa

Lachs in einen groben Tartar schneiden. Granny Smith fein würfeln und Pinienkerne grob hacken. Alles zu einem cremigen Tartar verrühren und kräftig abschmecken.

#### Ravioli:

Den Nudelteig mit einer Pasta Maschine auf 0,75 Stärke ausrollen. Eine Bahn des Nudelteiges mit 35g schweren Häufchen der Lachsfüllung bestücken, mit etwas Eiweiß einstreichen und mit einer weiteren dünnen Bahn Nudelteig abdecken. Aufpassen, dass sich keine Luftblasen innerhalb der Ravioli bilden. Mit einem runden Ausstechring Ravioli ausstechen.

Die Ravioli auf einem gefetteten Lochblech im Dämpfer bei 99°C für 3 Minuten dämpfen und anschließend für mindestens 10 Minuten im Holdomat bei 35°C ruhen lassen.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

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



# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by

BÜNGE

MOWI<sup>®</sup>



SUPREME

### Beurre blanc:

250g Hühnerfond  
50g Sahne  
20g Creme fraîche  
20g Hummerbutter  
100g Eleplant, vegane Butter  
10g PX Sherry  
0,5 Stk Zwiebel  
Kümmel, Nelken, Lorbeerblatt, Thymian  
Etw. Portwein, weiß  
Etw. Noilly Prat  
Etw. Pernod  
Etw. Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

Zwiebel grob würfeln und in etwas Eleplant und Hummerbutter glasig dünsten, die Gewürze zugeben und mit Portwein ablöschen. Hühnerfond, Sahne, Creme fraîche, Eleplant und Sherry zugeben und mindestens eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Sauce in einem Standmixer fein pürieren und Noilly Prat, Pernod zugeben. Mit Zitronensaft säuern und kräftig abschmecken.

### PX Geleeplatte:

75g PX Sherry  
135g Madeira  
10g Sherryessig  
5,3g Aga Zoon  
0,8g Elastic  
Etw. Citras  
Salz / Zucker

Alle Zutaten zusammen für kurze Zeit köcheln und hauchdünn auf ein leicht gefettetes Blech ausgießen. Die Geleeplatte kalt stellen und anschließend mit einem großen Ausstechring ausstechen.

### Dekoration:

Sumach  
Schnittlauchöl  
Forellenkaviar  
Schnittlauch  
Pinienkerne



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

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