

THE
EPICUREAN
NIGHT

REZEPT

SIMON SCHEUERLEIN

Küchenchef, Bayerischer Hof, Spalt (Bayern)



ROLLING POTATO

by Simon Scheuerlein



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

PHILADELPHIA
PROFESSIONAL

BÜNGE
Deli Antares Optima ESPIENU

Confierte Kartoffelrolle:

Die Kartoffeln schälen und mit einem Endlosschneider zu langen Bahnen schneiden. Die Bahnen auf 36 cm kürzen und eng aufrollen. Nun die Rollen mit Zahnstocher fixieren. Die Rollen im aromatisierten Optima Bratgold (Oregano, Knoblauch, Fenchelsaat, Koriander) bei 160 °C für 20-30 Minuten garen.

Kartoffelknusper:

Die Abschnitte von den Kartoffelrollen mit reichlich Wasser mixen und solange mit Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Anschließend goldbraun frittieren.

Caesar Salad Espuma:

30g Pecorino
20ml Limettensaft
300ml Milch
120g Frischkäse Philadelphia
60ml Rapsöl
30g Dijon Senf
30g Panko
Salz, Pfeffer, kleine Kapern

Alle Zutaten miteinander mixen und passieren. In einen iSi Spender füllen und mit einer iSi Professional Charger laden.

Schalottenconfit:

50g Butter
300g Schalottenbrunoise
3 Zwg. Thymian
2 Ei Zucker
100ml Weißwein
50ml Aceto Balsamico

Die Schalotten in Butter glas ig anschwitzen. Den Zucker hinzufügen und karamellisieren. Den Thymian hinzufügen und mit Weißwein und Essig einreduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

Weißer Pfirsich - Rosa Pfeffer Gel:

1000ml Weißer Pfirsich Mark Boiron
4 TL rosa Pfeffer von Wiberg
50ml weißer Balsamico
11g Agar Agar
Salz

Den rosa Pfeffer mit dem Mörser grob zerkleinern und im Topf vorsichtig erhitzen, dann mit Essig ablöschen. Mit 250ml weißem Pfirsichmark von Boiron auffüllen und mit 11g Agar für 1 Minute durchkochen. Anschließend die restlichen 750ml Fruchtmarm auffüllen und durchrühren. Auf ein Blech schütten und kalt stellen. Glatt mixen.

Garnitur:

Thaibasilikum
Basilikumpesto von Intergast

powered by

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

PHILADELPHIA
PROFESSIONAL

BÜNGE
Deli Leistungs Optima ESPIENU



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de