

CHRISTOPHER KNIPPSCHILD

Inhaber und Küchenchef The Dining Room, Cham (Schweiz)



**GRAVED LACHS | GURKE |
DILL | PHILADELPHIA**

REZEPT FÜR 8 PERSONEN



THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



MOWI
SUPREME

FRXSH
dance the taste

MOWI Graved Lachs:

250g Lachsscheiben eingerollt

Gurke:

200g Gurkenwürfel

½ Limette

Salz

Gurke schneiden und mit der ausgepressten Limette und dem Salz zusammen vakuumieren.

Dillöl:

1 Bund Dill

30g Blattspinat

100ml Rapsöl

Alles im Thermomix auf höchster Stufe mixen und auf 80°C erwärmen.

Anschließend

über ein Tuch auf einer gekühlten Schale abpassieren.

Dillcreme:

25g Spinat

25g Dill

15ml Reissessig

50ml Eiweiss

Salz

Ca. 120ml Öl

Spinat und Dill mit dem Eiweiß und Reissessig auf höchster Stufe mixen.

Anschließend mit dem Öl hochziehen, wie eine Mayonnaise. Mit Salz und

Reissessig

abschmecken.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



MQWI
SUPREME

FRXSH
dance the taste

Philadelphia Eis:

250ml Milch
75g Zucker
125g Philadelphia
65g Rahm
Salz
Limette
Msp: Stab 2000 Louis Francoise

Stab 2000 mit Rahm aufkochen und mit den restlichen Zutaten verrühren und in einen Frxsh Becher füllen und einfrieren. Vor dem Servieren moussieren.

Philadelphia-Meerrettichcreme:

100g Philadelphia
30g Meerrettich im Glas
Salz

Zutaten zusammen verrühren und in einen Spritzbeutel füllen

Vinaigrette:

1 Stück Passionsfrucht
100ml Limettensaft
30g Brauner Zucker
Cayennepfeffer
½ Chili
1 Stück Schalotte
Zitronengras
1 Stück Kaffir-Limettenblätter
30ml Reisessig
20ml Dillöl (siehe oben)

Passionsfruchtsaft, Reisessig, Limettensaft und Zucker aufkochen. Über die Restlichen Zutaten geben und marinieren lassen. Nach 12h den Sud abpassieren und mit dem Dillöl verfeinern.

Garnitur:

Rettichkresse
Frischer Meerrettich
Bubu Arare
Ikura Lachsrogen



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de