

## PHILIPP SCHMIDT

Sous Chef, The Japanese Restaurant\*\*, Andermatt (Schweiz)

**VACHARIN MONT D'OR  
WEIßER PFIRSICH  
YUZU  
KUBEBENPFEFFER**

BY PHILIPP SCHMIDT



# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by

FRXSH®  
dance the taste

LES VERGERS  
boiron®

### Chantilly:

825g Sahne  
137,5g Glucose  
962,5g weiße Schokolade  
825g Vacharin  
20 Bl. Gelatine, eingeweicht  
2475g gekühlte Sahne  
1100g weißes Pfirsichmark von Boiron

Sahne und Glucose aufkochen. Weiße Schokolade und Vacharin in die aufgekochte Sahne emulgieren. Eingeweichte Gelatine unterheben und die Mischung auf 25°C abkühlen lassen. Gekühlte Sahne und weißes Pfirsichmark von Boiron unterheben. Die Mischung mindestens 24 Stunden durchkühlen lassen. Im Mousse Chef aufschlagen.

### Pfirsich-Pickles:

50 Pfirsiche  
100g Yuzu Kosho  
250g Sudachi-Mark

Pfirsiche entkernen und auf der Schnittfläche anbraten. Angebratene Pfirsiche mit Yuzu Kosho und Sudachi-Mark vakuumieren. 24 Stunden durchziehen lassen und anschließend portionieren.

### Brown Rice Okoshi:

1000g gepuffter Naturreis  
250g geschälte Leinsaat  
250g Zucker  
150g Wasser

Geschälte Leinsaat bei 160°C im Ofen 8-10 Minuten rösten und abkühlen lassen. Wasser und Zucker in einem breiten Topf aufkochen und langsam karamellisieren. Gepufften Reis und geröstete Leinsaat dazugeben und gut vermengen, bis alles ordentlich mit dem Sirup bedeckt ist. Die Mischung auf Silpat oder Backpapier abkühlen lassen. Luftdicht verpacken.

### Kaffee-Öl:

250g neutrales Öl  
125g Kaffeepulver

Öl und Kaffeepulver 1 Stunde bei 70°C Sous Vide garen. Über Nacht infusieren lassen. Fein passieren.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

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