

THE
EPICUREAN
NIGHT

REZEPT

IVAN LAZARENKO

Küchenchef, Hallo Emil, Stuttgart



BOMBAY
Rezept für 25 Personen



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert

frutree

SAUCE:

1L Kokossuppe (Intergast)
4-5 Stück Datteln (Frutree)
200ml Mango-Püree
2 EL Bombay Curry
100ml Wasser
Salz, Pfeffer

30 Minuten köcheln lassen und anschließend passieren.

TUNA:

1kg Thunfisch (Sashimi-Qualität)
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Thunfisch in 1cm Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.
Koriander-Öl:
1 Bund Koriander
½ Bund Schnittlauch
200ml Pflanzenöl

Öl im Thermomix auf 70°C erhitzen. Kräuter dazugeben, 1 Minute auf höchster Stufe mixen und dann 3 Minuten auf Stufe 3. Danach durch ein feines Sieb passieren.

TOPPING:

25g Zwiebel, Brunoise
25g Jalapeno-Scheiben
25g geröstete Cashewkerne
25g Granny Smith Apfel, Brunoise
10g Finger Limes
Goa-Kresse



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de