

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

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

BÜNGE

MOWI[®]
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

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

BÜNGE

MOWI[®]
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