

DENIS BRÜHL

Küchenchef, H. Bodendorf*, Hotel Landaus Stricker, Tinum/Sylt



DEKONSTRUKTION EINER SUSHI-ROLLE

BY DENIS BRÜHL



THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



MOWI
SUPREME

DEKONSTRUKTION EINER SUSHI-ROLLE

Lachstatar:

6 kg Lachs von MOWI, kalt geräuchert

10 Stk. Limettenabrieb

Sesamöl, Limonenöl, Salz, Pfeffer

Lachs von MOWI in feine Würfel schneiden. Limettenabrieb dazugeben. Mit Sesamöl, Limonenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gepuffter Reis:

400 g Basmatireis oder Jasminreis

Reis abspülen, bis das Wasser komplett klar ist. 1 Teil Reis und 3 Teile Wasser mit etwas Salz in einen Topf geben und den Reis garkochen. Reis abgießen und abspülen, bis er nicht mehr klebt. Reis auf Silpat-Matten verteilen und im Excalibur/Dörrföfen trocknen. Reis in 200 Grad heißem Fett aufpuffen und anschließend salzen.

Avocadocreme:

20 Avocados

10 Limetten

5 Zitronen

100 g Joghurt

3 Zehen Knoblauch

1 Bund Koriander, abgezupft

1 Bund glatte Petersilie, abgezupft

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Xanthan

Avocados halbieren, entkernen und in den Thermomix geben. Limetten und Zitronen abreiben, halbieren und den Saft zur Avocado geben. Joghurt, Knoblauch, Koriander und Petersilie dazugeben. Alles fein mixen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl abschmecken. Mit etwas Xanthan stabilisieren und durch ein feines Sieb streichen.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



MOWI
SUPREME

Ponzu-Sudachi-Gelee

1,2 Liter Mirin
0,8 Liter Mizkan
0,4 Liter Sojasauce
80 g Bonitoflocken
200 g Sudachi-Püree
15 g Agar-Agar
18 Blatt Gelatine, eingeweicht

Mirin, Mizkan und Sojasauce in einem Topf aufkochen, Bonitoflocken dazugeben und abgedeckt für 1 Stunde ziehen lassen. Nach der Stunde durch ein Microsieb passieren und mit Sudachi-Püree abschmecken. Erneut durch ein Sieb geben, Agar-Agar dazugeben und aufkochen. Eingeweichte Gelatine dazugeben und auf gefettete Bleche gießen. Auskühlen lassen.

Sushi-Ingwer-Gel:

1,5 kg Sushi-Ingwer
0,2 Liter Zitronensaft
0,2 Liter Apfelsaft
100 g Zucker
10 Lemon Leafs
2 Stangen Zitronengras
Agar-Agar

Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Mit Apfel- und Zitronensaft ablöschen. Sushi-Ingwer inklusive des Fonds dazugeben und aufkochen. Lemon Leafs und Zitronengras hinzugeben, abgedeckt für 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Auf 1 Liter Flüssigkeit 14 g Agar-Agar geben, aufkochen und kaltstellen. Wenn das Gelee angezogen ist, zu einem Gel zerschlagen.

Nori-Algen-Tempura:

2 Packungen Yakinori (getrocknete Algenblätter, geröstet)
800 g Tempuramehl
1,2 Liter Wasser
2 Liter Öl
Salz



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by



MOWI[®]
SUPREME

Yakitori-Algenblätter in gleichmäßige Streifen schneiden. Tempuramehl mit Wasser zu einem Teig verarbeiten. Algenblätter-Streifen durch den Tempura-Teig ziehen und in 180 Grad heißem Fett ausfrittieren. Nachsalzen.

Kräuter-Wasabi-Espuma:

1 Bund glatte Petersilie, abgezupft
1 Bund Koriander, abgezupft
400 g Philadelphia Kräuter
400 g Vollmilchjoghurt
50 g Wasabi-Paste
Limettensaft und -abrieb
Zitronensaft und -abrieb
40 g Pro Espuma kalt (Sosa)
Salz, Pfeffer, Zucker

Kräuter, Philadelphia, Joghurt, Wasabi, Limetten- und Zitronenabrieb in den Thermomix geben und fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft sowie Zitronensaft abschmecken. Masse durch ein Spitzsieb passieren, Pro Espuma dazugeben und alles in Espuma-Flaschen füllen. Begasen und für 1-2 Stunden wirken lassen.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de