Chochete vom 4.Okt.2021

Lachs flambiert a la mode
du chef Roberto + Franz
auf Wakamesalat

Eigenes Rezept

*****

Limousin Clubsteak mit
Sambala-Salat

*****

Tonkabohnen-Nokerl

*****

Lachs flambiert a la mode du chef Roberto + Franz auf Wakamesalat

Vorspeise	**4 Personen**
Zutaten:	**Lachs:** – 600 gr. Roher Lachs Linos oder Mittelstück Sushi Qualität – 50 gr. Meersalz – 100 gr. Zucker **Poke Sauce:** – 1 dl. Poke Sauce Kikoma – 1 Stk. Limettensaft (1) – 20 gr. Palmzucker – 3 gr. Xantana (Sausenbinder welche bei kalter Sauce verwendet wird)

Wakamesalat:

- 400 gr.Wakamesalat (japanischer Algensalat)
- 1 dl. Sojasauce
- 1 dl. Sesamöl
- 0,5 dl. Limettensaft (2
- 2 Stk. Chicorée Salat

Zubereitung:

1. **Die Poke Sauce vorbereiten:** Dafür Palmzucker, Limettensaft (1) und Xantana vermischen, anschliessend mit der fertigen Sauce unterrühren.

   Sollte eine dickflüssige Sauce geben.

2. **Wakamesalat:** Mit Sojasause, Sesamöl und Limettensaft (2) algusto marinieren.

3. **Lachsfilet:** Die Lachsfilet mit Meersalz und Zucker bestreuen.
4. Lachsfilet auf eingeöltes Blech legen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen bis sich deutliches Röstaroma bildet. Der Lachs sollte von oben leicht Knusprig und von innen noch roh sein.

5. Lachs in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Wakamesalat anrichten und mit der Poke Sauce napieren.

6. Servieren
   Mit frischem Baguette

Tipps & Tricks

Wer keinen Bunsenbrenner hat kann die Lachsfilets auch ganz kurz in etwas Sesamöl scharf anbraten, und mit etwa etwas Ponzusauce glasieren.

Limousin Clubsteak mit Sambala-Salat

Hauptgang	**4 Personen**
Zutaten:	**Süsskartoffel:** – 400 gr. Süsskartoffeln, in ca. 2 cm grossen Würfeln – 2 EL. Oel – ½ TL. Salz – 1 TL. Rohrzucker – Frischer Thymian **Clubsteak:** – 2 EL. Smokey Beef od. Lomogewürz – 2 EL. Olivenöl – 2 Clubsteak je ca. 500 gr.

Sambala-Salat:

- 1 EL:Oel
- 300 gr. Shiitake - Pilze, in Stücken
- 3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in groben Ringen
- $\frac{1}{2}$ TL. Salz
- 2 TL. Sambala Oelek
- 2 EL. Crème fraiche
- 1 EL. Weissweinessig
- 2 EL. Olivenöl
- wenig Zucker
- $\frac{1}{4}$ TL. Salz
- 80 gr. Pekannüsse, geröstet, grob gehackt
- 100 gr. Rucola
- wenig Fleu de Sel

Zubereitung:

1. **Süsskartoffeln:** Süsskartoffeln mit Oel und Salz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.

2. **Clubsteak:** Gewürzmischung mit Oel verrühren, Clubsteak damit bestreichen und in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 6 Min. braten (à point). Herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platt geben, mit Alufolie zudecken und 10 Min. stehen lassen.

3. **Sambala-Salat:** Oel in einer Pfanne erwärmen, Pilze und Bundzwiebeln ca. 2 Min. braten, salzen. Sambala, Oelek, Crème fraich, Essig, Oel, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren.
4. Pilze, Bundzwiebeln, Pekannüsse und Rucola zur Sauce geben, mischen.

5. **Anrichten:** Von den Steaks die Knochen wegschneiden, Fleisch in dünne Tranchen schneiden, mit den Süsskartoffeln und dem Salat anrichten. Fleisch mit Fleur de Sel bestreuen.

5. Servieren

Tonkabohnen - Nokerl

Dessert	**4 Personen**
Zutaten:	– 3 Eier – 40 gr. Zucker – 1/3 Tonkabohne – 15.gr. Mehl – 3 EL. Butter – 200 gr. Tiefgekühlte Beeren Mischung – Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C vorheitzen. Eier trennen, Eiweiss steif schlagen. Zucker einrieseln lassen.Weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Tonkabohne an einer Muskatraffel zum Eigelb reiben. Eigelb und Mehl vorsichtig unter das Eiweiss ziehen.

2. Butter und Beeren in einer Pfanne erwärmen. Beeren in Förmchen verteilen. Eimasse mit einem Esslöfel darauf geben. In der Ofenmitte ca. 12 Min. backen, bis die Masse fest ist. Gut überwachen, damit die Eimasse nicht zu dunckel wird. Herausnehmen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

3. Servieren

Gewusst wie:
Tonkabohne durch das Mark einer Wanilleschote ersetzen. Dieser bereits vor dem Steifschlagen zum Eiweiss geben.