



AMUSE GEULE KALT, FESTLICHES MENÜ

Rezept von Sven Gieseler, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg in Hannover
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Pangasius Wildlachs Roulade zum selber Räuchern auf Ratatouille Salat mit Friséé Spitzen

Zutaten:

Amuse geule Kalt, festliches Menu

- 10 Stk. Tartelettes
- 500 g Pangasiusfilet
- 50 g Tomate
- 30 g Zucchini
- 100 ml Tomatensaft
- 250 g Karotte
- 10 Stk. Pipetten
- 10 g Mehl
- 50 ml Liquit Hickory Smoke Öl
- 240 g Wildlachs
- 20 g Aubergine
- 30 g Schalotte
- 1 Kopf Friséésalat
- 1 Stange Lauch
- 10 g Thymian
- Salz/Pfeffer



Amuse geule Kalt, festliches Menü:

Zubereitung:

Karotte und Lauch waschen und putzen, in gleichmässige Streifen schneiden und kurz blanchieren, diese auf eine Klarsichtfolie abwechselnd aneinander reihen. Pangasiusfilet anfrieren und quer halbieren, so dass zwei dünne Hälften herauskommen, den Wildlachs in Rechtecke schneiden und auf das Pangasiusfilet legen, dann würzen und salzen und mit den Gemüsestreifen einrollen in Klar-, und Alufolie und bei 57°C Kerntemperatur garen. Ratatouille Gemüse waschen und in feine Würfel schneiden, diese kurz in Olivenöl anbraten und mit Mehl bestäuben, dann mit dem Tomatensaft ablöschen, würzen und salzen, abkühlen lassen und den kleingeschnittenen Thymian zufügen. Roulade in gleichmässige Stücke schneiden und auf dem Ratatouille Salat und den gelben gewaschenen Frisééspitzen anrichten, mit der Pipette den Liquit Hickory Smoke Öl aufziehen und in die Roulade stecken.

