

RAUHLACHS AUS DEM LOCH FYNE MIT ASIATISCH MARINIERTEM  
CRAB MEAT, LIMONEN-CRÈME-FRAÎCHE, SALSA VERDE UND  
PERLEN AUS APFEL-BALSAMESSIG BAERG MARTI  
(Rezept für 4 Personen)



Torsten Götz | Restaurant La Terrasse, Victoria-Jungfrau Grandhotel & Spa | Höheweg 41, CH-3800 Interlaken  
Gault Millau: 16 Punkte

#### LACHSSCHNITTE MIT CRAB MEAT

16 St. Loch-Fyne-Rauchlachs mit eckiger  
Form ausstechen  
160 g Crab Meat grob hacken  
(wie bei einem Tatar), zugeben

#### MARINADE FÜR CRAB MEAT

20 g gehackten Koriander zugeben  
60 g eingelegter Ingwer, fein hacken, zugeben  
4 cl süsse Sojasauce zugeben  
4 cl Oyster-Sauce zugeben  
50 g süsse Chilisauce zugeben  
50 g Thai-Frühlingszwiebeln,  
fein gehackt zugeben  
10 g Thai-Basilikum, fein hacken  
und zugeben  
4 cl Bombay-Gin zugeben  
wenig Sesamöl zugeben  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, alles mischen und  
abschmecken.

Nun schichtweise das Crab-Meat einfüllen:  
Eine erste Schicht Rauchlachsscheibe als Bo-  
den, dann eine Schicht Crab Meat, wieder eine  
Lachsscheibe, wieder Crab Meat, wieder Lachs,  
wieder Crab Meat. Und zum Schluss noch  
einmal Lachs.

#### LIMONEN-CRÈME-FRAÎCHE

120 g Crème fraîche in eine Rührschüssel geben  
120 g Sauerrahm dazugeben  
1 Bio-Limone waschen und feine Zesten hineinreiben,  
Saft auspressen und die Hälfte zugeben  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, würzen  
¼ TL Akazienhonig zugeben, alles verrühren und abschmecken

#### SALSA VERDE

1 Scheibe Toast ohne Rinde in wenig Wasser einweichen  
1 Sardellenfilet waschen und fein hacken  
100 g Blattpetersilie waschen, zupfen und fein hacken  
1 Schalotte in feine Brunoise schneiden  
1 Knoblauchzehe fein hacken  
1 EL Kapern fein hacken  
2 Cornichons fein hacken  
Das Toastbrot ausdrücken, in einer Schüssel mit der  
Gabel zerdrücken und mit  
1 EL Zitronensaft und  
1 EL Essiggurkensaft verrühren  
Alle obigen vorbereiteten Zutaten zugeben und verrühren.  
1/8 l Olivenöl einrühren, sodass die Sauce bindet,  
mit Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken

RAUHLACHS AUS DEM LOCH FYNE MIT ASIATISCH MARINIERTEM  
CRAB MEAT, LIMONEN-CRÈME-FRAÎCHE, SALSA VERDE UND  
PERLEN AUS APFEL-BALSAMESSIG BAERG MARTI  
(Rezept für 4 Personen)



Torsten Götz | Restaurant La Terrasse, Victoria-Jungfrau Grandhotel & Spa | Höheweg 41, CH-3800 Interlaken  
Gault Millau: 16 Punkte

#### APFELESSIG-PERLEN

- 10 g Zucker hell karamellisieren, mit
- 100 g Süssmost ablöschen
- 35 g Balsamico dunkel beigegeben
- 1 Kardamom-Kapsel beigegeben
- ½ Stängel Zitronengras quetschen und beigegeben
- ½ Lorbeerblatt beigegeben und das Ganze gut zur Hälfte reduzieren lassen
- 30 g Apfel-Balsamessig Baerg Marti beimischen, nicht mehr kochen lassen
- 1,25 g Calcic (Texturas)
- 2,5 dl Wasser gut mischen
- 50 ml Wasser
- 0,8 g Citras (Texturas) mit dem Wasser gut mixen
- 1,1 g Algin (Texturas) einmischen und die

Stammlauge für 3 Stunden ruhen lassen

- 100 g Essigfond passieren
- 50 g Stammlauge zugeben und gut mischen

Mit Löffel Perlen in die Calcic-Lösung eintropfen lassen, je nach Grösse zwischen 2 und 5 Minuten gelieren lassen, herausheben und in einem Wasserbad kurz abwaschen. Die Perlen am besten sofort servieren, ansonsten können sie in einem Fond aus Apfelessig und Süssmost (ohne Kohlensäure!) kurz aufbewahrt werden.