

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 | Höhweg 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.