

Vorspeise

Herbstrolle mit Garnele, Lachs-Tatar mit Avocado, Sesam, Wasabi auf Pulpo-Carpaccio mit Fenchelsalat

für 4 Personen



Herbstrolle mit Garnele:

4 Blatt Reispapier gewässert, 4 Stück Garnelen 26/30, 80 g Eisbergsalat, ½ rote Paprika, 1 Bd. Koriander, 80 g Reis- oder Glasnudeln gekocht, nach Wunsch Champignons, Kräuter, Radieschen etc.

Reisblätter wässern und auf glatter Arbeitsfläche ausbreiten, Salat und Nudeln mittig darauf, aufteilen, Paprika, Kräuter und Garnele aufschichten, Seitenränder des Reispapiers in die Mitte einschlagen und zügig mit leichtem Druck zur Rolle aufrollen

Lachs-Tatar:

200 g Lachsfilet ohne Haut, 1 St. reife Avocado, 1 TL schwarzer Sesam, 2 TL Wasabi-Paste, Salz, Pfeffer, Sesamöl, Zitronensaft

Lachsfilet mit scharfem Messer in kleine Würfel schneiden, Avocado schälen und Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Sesamöl beträufeln, restliche Zutaten zugeben, und nach Geschmack abwürzen,

Pulpo-Carpaccio:

1 Stück Pulpo ca: 500g, 0,1 Weißwein, 2-3 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer, Limettensaft

Küchenfertiger Pulpo in 2-3 Liter Wasser, Weißwein mit Wacholder und Lorbeer weich garen bei 95 ° ca. 1,5 – 2 Stunden je nach Größe, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen, anschließend noch heiß in Klarsichtfolie und Alufolie zu einer Wurstrolle einrollen, im Kühlschrank über Nacht durchkühlen lassen, der Pulpo geliert, am Folgetag auspacken und mit scharfem Messer in dünne Scheiben schneiden

Fenchelsalat:

2 St. Fenchel, 50 ml. Olivenöl, 2 EL. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, halber TL. Fenchelsaat

Fenchelknolle mit Strunk auf der Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden ca. 1 mm, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und zügig durchmengen. Ca. 20 Minuten stehen lassen und immer wieder durchmengen. Mit Salz und Pfeffer abwürzen eventuell noch Zitronensaft zugeben. Geröstete Fenchelsaat kurz vor dem Servieren zugeben