



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

2019 Blanc de Noir

Aus der roten Rebsorte Spätburgunder, dem Blanc de Noir, gekeltert. Bouquet und Geschmack dieses Weins sind freundlich und fruchtig mit Noten von Mirabellen. Cremig am Gaumen umspielen die feinen Aromen die süß-saure Komplexität des Gerichts.



SARTORY

RESTAURANT

Gourmet Restaurant Sartory

Drei Mohren Hotel
Maximilianstraße 40 | 86150 Augsburg
Telefon 0821 50360

Rezept August von Sternekoch Simon Lang



Carpaccio vom Bretonischen Seeteufel | geflämmtter Kaisergranat | Tomatensorbet | Erbse | Amalfi Zitrone

400g Bretonisches Seeteufelfilet von Delta Fleisch 4 Stück Kaisergranat von Delta Fleisch

Olivienöl
Fleur de sel
Piment d'espelette

Blüten und Kräuter von Koppert Cress

Das Seeteufelfilet von Haut und Äderchen befreien, sodass ein schneeweißes Filet entsteht. Das Filet erst in Klarsichtfolie und dann in Alufolie straff einrollen und für ca. 2 Std. anfrieren. Das angefrorene Filet dünn aufschneiden und rund auf einen Teller legen. Mit Olivenöl, Fleur de sel und Piment d'espelette würzen. Den Kaisergranat bis auf das Schwanzsegment schälen und den Darm vorsichtig entfernen ohne den Kaisergranat aufzuschneiden. Mit einem Bunsenbrenner den Kaisergranat von der oberen Seite abflammen. Mit Olivenöl und Fleur de sel würzen.

Tomatensorbet

250g pürierte und passierte reife Flaschentomaten
1Eßl. Sorbetstabilisator (Prosorbet)
25g Dextrose / 25g Glukose / 25g Olivenöl
10g Tomatenmark
2g Schalotten gewürfelt
2g Fleur de sel
4g Tomatenessig
Abrieb von 1 Limette
1g Piment d'espelette
2 Spritzer Tabasco
1Msp. Xanthan
5g Thymianblätter 2g Rosmarinzweige 5g Basilikum

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen. Mit einem Stabmixer pürieren und nochmals abschmecken. In einen Paco-Jet Becher bzw. in eine Eismaschine umfüllen und gefrieren lassen.

Erbsemmousse

1 Schalotte in feine Würfel geschnitten
Etwas Butter/ 25ml weißen Portwein
125g frische Erbsen
150ml hellen Gemüsefond / 125ml Sahne
Fleur de sel / Cayenne Pfeffer
1 Blatt Gelatine

Die Schalottenwürfel glasig in Butter in anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Die Erbsen, Gemüsefond, Sahne in die Reduktion geben und solange kochen lassen bis die Erbsen weich sind. Mit Salz und Cayenne Pfeffer würzen. Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Gelatine in der warmen Mousse auflösen und kaltstellen. Wenn die Mousse kalt ist mit einem Schneebesen glattrühren und in einen Spritzbeutel umfüllen.

Erbsemschaum

1 Schalotte in feine Würfel geschnitten
Etwas Butter
50ml trockenen Weißwein
150g frische Erbsen / 200ml hellen Gemüsefond
50g Crème fraiche / 50ml Sahne
Fleur de sel / Cayenne Pfeffer
1Msp. Lecithin

Die Schalottenwürfel glasig in Butter in anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Erbsen und den Gemüsefond dazugeben. Solange köcheln lassen bis die Erbsen weich sind. Crème fraiche und Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen und pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. In einem kleinen Töpfchen warmhalten. Kurz vor dem Anrichten mit Lecithin und einem Pürierstab schaumig mixen.

Rezept für 4 Personen

Eingelegte Amalfi-Zitrone

1 Liter Wasser / 500g Zucker
2 unbehandelte Amalfi-Zitronen
100g Meersalz / 50g Zucker

1 Liter Wasser mit 500g Zucker aufkochen und abkühlen lassen. 100g Meersalz und 50g Zucker mischen. Zitrone der Länge nach zweimal einschneiden, sodass die Zitronen unten noch zusammenhalten. Die Viertel vorsichtig aufspreizen und eine große Prise der Salz-Zucker-Mischung hineingeben. Die Zitrone wieder schließen. Die Zitronen mit der offenen Seite nach oben in ein Weckglas füllen und die restliche Salz-Zucker Mischung darauf streuen. Das Glas mit dem Sirup auffüllen und die Zitronen beschweren, sodass Sie nicht nach oben schwimmen. Das Glas luftdicht verschließen. Die Zitronen an einem kühlen und dunklen Ort mindestens 2 Monate aufbewahren. Die Zitronenschale in feine Würfel schneiden und über das Carpaccio verteilen.

Amalfi-Zitronen Gel

200ml Saft von den eingelegten Zitronen
2g Agar-Agar / 2Msp. Xanthan
Den Zitronensirup durch ein feines Sieb passieren. Den Sirup mit Agar-Agar verrühren und aufkochen. Xanthan dazugeben und mit einem Schneebesen zügig umrühren. Die Flüssigkeit erkalten lassen. Mit einem Stabmixer zu einem glatten Gel mixen. Wenn das Gel zu fest sein sollte etwas von dem Sirup dazugeben.

Fertigstellung

Auf dem marinierten Carpaccio die Zitronenschale und frische Erbsen verteilen. Erbsencreme und Zitronen-Gel mit einem Spritzbeutel anrichten. Den geflämmtten Kaisergranat auflegen und mit Erbsencreme und Zitronen-Gel ausgarnieren. Eine teelöffelgroße Nocke Tomatensorbet anrichten. Mit Floregano, Borage Cress, Shiso Purple Cress, Vene Cress von Koppert Cress ausgarnieren. Zum Schluss den Erbsenschaum punktuell verteilen.