

Pacojet Weihnachtsmenü

Hauptspeise
Frederik Jud



Zutaten

Yuzusorbet

500	g	Wasser
60	g	Glukosesirup
110	g	Zucker
60	g	Yuzusaft
2.9	g	Stab2000

Gebeizte Lachsforelle

500	g	Lachsforelle
38	g	Salz
38	g	Zucker
80	g	Zitronengras

Gurken-Cone

1	Stk.	Salat-Gurke
20	g	Mango-Essig
20	g	Olivenöl
20	g	Rapsöl
10	g	Gurkensaft
		Zucker
		Salz

Zubereitung

(1) Den Zucker mit dem Bindemittel (Stab2000) vermischen, in das Wasser einmischen und den Glukosesirup beifügen. Die Sorbetmasse unter Rühren aufkochen, etwas abkühlen lassen und den Yuzusaft dazugeben.

(2) In einen Pacossier®-Becher füllen, mit Deckel schließen, beschriften und bei -20 °C für mindestens 24 h tiefgefrieren.

(3) Bei Bedarf mit Normaldruck pacossieren®.

(1) Die Lachsforelle abwaschen, parieren, von den Gräten befreien und trocken tupfen. Das Zitronengras fein hacken und mit Salz und Zucker vermischen.

(2) Die Lachsforelle mit der Mischung auf der Fleischseite bedecken. Vorsichtig in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Je nach Dicke ca. 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Zwischen durch den Beutel drehen, damit sich die Beize besser verteilen kann.

(3) Danach die Lachsforelle aus dem Beutel nehmen und die Beize und Zitronengrasstückchen mit einem Küchenpapier gut abwischen. Die Lachsforelle von der Haut befreien und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

(1) Die Gurke in möglichst lange Streifen schneiden.

(2) Die Streifen mit dem Dressing bedecken und zu einer Rolle formen.

(3) 1 cm breite Streifen aus der Rolle schneiden und daraus Cones formen.

Yuzu-Mayonnaise-Sauce

100	g	Japanische Mayonnaise
45	g	Yuzu-Saft
15	g	Sesamöl
0.5	g	Zucker
0.5	g	Salz

(1) Die Mayonnaise mit dem Yuzusaft und Sesamöl glattrühren und mit Zucker und Salz abschmecken.

Yuzu-Gel

60	g	Zitronensaft
40	g	Kalamansisaft
40	g	Limettensaft
40	g	Gelbes Ponzu Zitrus Seasoning
180	g	Läuterzucker 1:1
3	g	Agar-Agar
2.5	g	Gelan
6	g	Yuzusaft frisch

(1) Alle Zutaten miteinander aufkochen, abkühlen und glatt mixen.

Abgeflämte Mango- und Avocadowürfel

1	Stk.	Mango
1	Stk.	Avocado
		Rapsöl

(1) Die Mango und die Avocado schälen und das Fruchtfleisch in ca. 1x1 cm Würfel schneiden.

(2) Die Mangowürfel mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen und die Avocadowürfel mit Öl bepinseln.

Wasabi-Avocadocreme

300	g	Avocado
30	g	Rapsöl
10	g	Wasabipulver
2	g	Ascorbinsäure
2	g	Salz

(1) Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen.

(2) Mit allen anderen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer sorgfältig glatt mixen.

Fenchel-Öl

300	g	Fenchelgrün
300	g	Sonnenblumenöl
10	g	Salz

(1) Fenchelgrün in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Fenchelgrün aus dem Wasser nehmen, auspressen, grob hacken und mit den übrigen Zutaten vermengen.

(2) In einen Pacossier®-Becher füllen, mit Deckel schließen und beschriften. Bei -20 °C für mindestens 24 h tiefgefrieren.

(3) Bei Bedarf mit Normaldruck pacossieren®.