

REZEPT



Koch des Jahres
CHEF'S CHALLENGE
Night



Riso Nero-Angus Sushi

Rezept für 6 Personen

by **Michael Deml**

Küchenchef, Gasthaus Franz Inselkammer, Höhenkirchen-Siegertsbrunn

Mit Komponenten von:



Gepuffter Reis

30 g Arroz Nero von Riso Gallo

Prise Salz

60 ml Wasser

250 ml Frittier Fit Longlife von Walter Rau

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser und einer Prise Salz in einen Topf geben. Den Reis weich und leicht matschig kochen. Anschließend durch ein Sieb abgießen, sodass kein Restwasser übrigbleibt. Mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Ofen bei 70°C ca. 3 Stunden trocknen lassen. Nach dem Trocknen in kleine Stücke brechen und in heißem Öl frittieren, bis der Reis aufpufft. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sesam-Reis

120 g Arroz Nero von Riso Gallo

4 EL Sesampaste

20 g Parmesan

5 g weißer Sesam

Salz, Pfeffer

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser kochen, bis er bissfest ist. Anschließend abgießen und beiseitestellen. Den weißen Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Den Reis hinzufügen und mit der Sesampaste vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Parmesan unterheben, bis der Reis leicht cremig wird und eine schöne Bindung erhält.



*Verwendetes Geschirr: Churchill | Fusion
– Coupe Bowl – Agate Grey



Wasabi-Mayonnaise

1 Ei
150 ml Deli Reform Rapsöl von Walter Rau
1 TL scharfer Senf
Saft von ¼ Zitrone
1 TL Zucker
1 TL Xanthan
1 Tube Wasabi (43 g)
Salz, Pfeffer

Deli Reform Rapsöl, Senf, Ei und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer am Boden ansetzen, langsam pürieren und nach oben ziehen, bis eine homogene Masse entsteht. Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und abschmecken. Die Wasabipaste unterrühren, um eine angenehme Schärfe zu erzielen. Zum Schluss Xanthan vorsichtig einmischen – Achtung bei der Dosierung, sonst entsteht eine gummiartige Konsistenz.

Teriyaki-Sauce

10 g schwarzer Sesam
100 ml Sojasauce
2 Knoblauchzehen
6 EL Honig
2 EL Essig
4 EL Zitronengraspaste
10 g frischer Ingwer
1 Prise Xanthan

Sesam in einem kleinen Topf ohne Öl anrösten. Knoblauch, Ingwer, Zitronengraspaste und Honig hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Essig ablöschen und leicht einreduzieren lassen. Sojasauce zugeben und köcheln lassen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Mit einer Prise Xanthan leicht binden, damit die Sauce auf dem Teller nicht verläuft.



Black-Angus-Mosaik

300 g Jack's Creek
Black Angus Inside Skirt MS2+ von Albers
24 g Nori-Blätter
1 Prise Salz
Frischhaltefolie

Das Fleisch parieren und in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Hälfte der Nori-Blätter zu feiner Asche verarbeiten, am besten mit einer Küchenmaschine auf höchster Stufe mixen oder mit einem Pürierstab, bis alles fein ist. Das Fleisch in einer heißen Pfanne kurz scharf anbraten, leicht salzen und sofort herausnehmen. Die Fleischstreifen in der Nori-Asche wenden. Frischhaltefolie auslegen, mit restlichen Nori-Blättern belegen, das Fleisch darauf verteilen und straff einrollen – so entsteht die Mosaik Optik. Die Rolle fest in Frischhaltefolie eindrehen, bei 85°C im Ofen für wenige Minuten garen. Anschließend sofort in Eiswasser geben, damit das Fleisch nicht nachzieht.

Fürs Anrichten einen tiefen Teller und einen Anrichtering bereitlegen. Den Sesamreis mittig im Teller mithilfe des Rings platzieren und den Ring vorsichtig entfernen. Eine Scheibe vom Black-Angus-Mosaik abschneiden und auf dem Reis platzieren. Wasabi-Mayonnaise punktuell auf und um das Fleisch herum verteilen.

Mit Erbsenkresse und Blutampfer von Koppert Cress garnieren. Für den Crunch Puffreis in den Reis und die Mayonnaise stecken. Zum Schuss die Teriyaki-Sauce rund um das Gericht verteilen.

