



MTB Kochevent 17.08.2015

Koch Phillip Kögel, Adler Weinheim

Vorspeise

Zweierlei vom Yellow-Fin Thunfisch

Tatar

Avocado
Limette
Olivenöl
Chili
Fleur de sel

Thunfisch und Avocado fein würfeln, sofort mit Limettensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Mit etwas Chili und Olivenöl verfeinern.

Hauptgang

Kalbsfilet im Tramezzinimantel

- Putenfarce mit getrockneten Tomaten
- Tramezzinibrot

Das Filet von Fett und Sehnen befreien. Das Tramezzini dünn ausrollen, darauf die Farce verteilen. Das Filet darin straff in Klarsichtfolie/ Alufolie einrollen. Auf 55°C Kerntemperatur bei 80°C Garraumtemperatur(Dampf) schieben. Folie entfernen und in der Pfanne das Brot goldbraun rösten.

Karotten-Ingwerpesto

- Möhren
- Ingwer
- Schalotten
- Rapsöl, Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Weißer Balsamicoessig

Schalotten und fein geschnittene Möhren in Butter glasig dünsten. Den Ingwer zugeben und kurz mit angehen lassen. Mit Balsamico ablöschen. Etwas Brühe angießen und die Möhren darin weich garen. Anschließend pürieren und mit Salz, Zucker abschmecken.

Dessert

Honigwaben

250 g Puderzucker
165 g flüssige Butter
125 g Mehl
75g Honig

Die Zutaten miteinander vermengen. Vor der Weiterverarbeitung kalt stellen. Die Waben bei 175°C Umluft ausbacken.

Mouse au chocolate

350 g Kuvertüre
700 g geschlagene Sahne
Rum
2 ganze Eier
2 Eigelbe
30 g Zucker

Die Eier, die Eigelbe und den Zucker mit Rum über dem Wasserbad aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Zum Schluß die geschlagene Sahne unterheben.