

ANDY ZAUGG

Sterne Koch



SINGAPORE FISH DREAM

TRILOGIE VOM FISCH



BEILAGEN

1 Stangensellerie
1 Orange
1 Granatapfel
Haselnüsse

Die Orange filetieren. Die Kerne aus dem Granatapfel klopfen. Die Stangensellerie in Ringe schneiden und kurz in der Pfanne blanchieren. Die Haselnüsse klein hacken.

1 KAFFEE-MAYONNAISE

2 Eigelb
10 g Rotweinessig
1 TL Senf
2 dl Sonnenblumenöl
1 Ristretto
Salz
Cayenne-Pfeffer

Das Eigelb, den Rotweinessig und den Senf schaumig schlagen. Das Sonnenblumenöl langsam einfließen lassen. Anschließend mit kaltem Ristretto, Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

2 KAFFEE-GELÉE

4 dl Ristretto
6 g Geliermittel Agar Agar

Beide Zutaten zusammen gut durchkochen und anschließend kalt stellen und nur kurz mixen.

3 KALAMANSI-GELÉE

4 dl Kalamansisaft
12 g Geliermittel Agar Agar

Beide Zutaten zusammen gut durchkochen und anschließend kalt stellen und nur kurz mixen.

4 MANDARINENSCHAUM

3 dl Mandarinsaft
30 g Butter

Den Mandarinsaft und die Butter mixen.

5 SELLERIEPÜREE

1 Knollensellerie
2 dl Vollrahm
Salz
Cayenne-Pfeffer

Den Knollensellerie weich kochen und nur kurz mixen. Zusammen mit dem Vollrahm aufkochen und mit Salz sowie Cayenne-Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN

4 Scampi
4 Wolfsbarsche
4 Jakobsmuscheln
1 Limette
1 Eigelb
1 dl Sojasauce
4 Wan-Tan-Blätter
Rosa Pfeffer
Olivenöl

JAKOBSMUSCHELN



Die Jakobsmuscheln in der Sojasauce marinieren.



Anschließend im Ei wenden und mit den in Julienne geschnittenen Wan-Tan-Blättern ummanteln.



Die Jakobsmuscheln frittieren.

SCAMPI



Die Scampi aus der Schale lösen und in Ringe schneiden. (Soll die Schale als Deko verwendet werden, trocknen Sie sie für 3 Minuten im 240°C heißen Ofen.)



Anschließend mit Limettensaft marinieren und etwas Limettenschale sowie rosa Pfeffer drübergeben.



Den Wolfsbarsch ziselieren, indem kleine parallele Schlitze in die Haut geschnitten werden.



Anschließend im Olivenöl kross anbraten und den Fisch warm stellen.

ANRICHTEN



Das Selleriepüree auf dem Teller anrichten.



Den Wolfsbarsch und die Scampi darauf anrichten und mit Olivenöl beträufeln.



Mit Stangensellerie, Granatapfelkernen, Orange und Haselnüssen verzieren. Das Kalamansi-Gelée, die Kaffee-Mayonnaise und das Kaffee-Gelée mit einem Spritzsack arrangieren.



Die Jakobsmuschel anrichten, die Schale der Scampi platzieren und den Mandarinschaum sorgfältig anrichten. Mit Fleur de Sel abschmecken und mit Sprösslingen ausgarnieren.



ANDY ZAUGG

Anfang des Jahres hat sich Spitzengastronom Andy Zaugg vollständig vom Herd seines Restaurantbetriebs zurückgezogen. Der Sterne-Koch widmet sich nun seiner Tätigkeit als Gastro-Consultant für führende Betriebe im In- und Ausland. Zugleich entwickelt er sein Catering-Unternehmen weiter. Für CoffeeBreak stellt er seine Kochkünste abermals eindrücklich unter Beweis.



CATERING
STERNEKOCHKURS
COACHING

andyzaugg.ch
andy@andyzaugg.ch
+41 79 667 39 61