

Yu Nijyo

Dufaux-Strasse 1
8152 Glattpark/Zürich
www.kamehagrandzuerich.com



Rezepte



Isigny-Lachs mit Birkensaft & Quinoa



Aromatisiertes Heu-Öl (1L Bio-Rapsöl / 2 grosse Hände Heu)

Das Heu in einen Topf geben und mit dem Öl bedecken. Das Öl auf 75C° erhitzen und 4 Stunden konstant bei 75C° ziehen lassen. Anschliessend durch ein Spitzsieb passieren.

Quinoa (200g Roter Bio-Quinoa / 100g Weisser Bio-Quinoa)

1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Quinoa getrennt voneinander kochen. 50g von dem Roten Quinoa abwiegen und mit dem weissen Quinoa mischen. 150g Roten Quinoa trocken tupfen und im Trockenofen bei 60 C° ca. 3 Stunden trocknen lassen, oder im Backofen bei 60 °C Fertigstellung: 500ml Rapsöl auf 220 C° erhitzen den getrockneten Quinoa dazugeben. Den aufgegangenen Quinoa mit einer Schaumkelle oder einem Esslöffel auf ein trockenes Tuch geben.

Birkenholz-Sud

- 250 g Birkenholzchips
- 3 Stück Schalotten in feine Streifen geschnitten
- 50 g Sellerie in feine Würfel geschnitten
- 50 g Karotten in feine Würfel geschnitten
- 1 Liter kräftiger Kalbsfond (oder 2 Liter Kalbsfond aus dem Supermarkt auf 1

Liter einkochen)

- 10 cl Cognac
- 50 g weiche Butter
- 30 g Creme frisch 38% Fett
- Eichelaroma (Bosfood.de)
- 3-4 Esslöffel Stärke mit 6 Esslöffeln Wasser verrühren

Die Butter in einen flachen breiten Topf geben und aufschäumen lassen, nun das Gemüse die Schalotten und die Birkenholzchips anrösten, die Butter darf ruhig Braun (nussig) werden. Mit Cognac ablöschen und mit dem Feuerzeug flambieren. Mit dem Kalbsfond auffüllen und gut 45 Minuten köcheln lassen, aber aufpassen das die Sauce nicht zu sehr reduziert wird. Durch ein Microsieb passieren und mit der Stärke abbinden. Mit Salz, Cayenne und weissem Pfeffer abschmecken und 2-3 Tropfen vom Eichelaroma zugeben

Isigny-Lachs (Lachs 3 KG Tier)

Den Lachs vom Kopf befreien und die Filets von der Mittelgräte lösen. Anschliessend die beiden Lachsseiten von Gräten befreien und mit einem dünnen scharfen Messer von der Haut lösen. Dann in gewünschte Portionen portionieren. Einen tiefen Topf mit Alufolie auslegen. Birkenräucherspäne hinzugeben und zum Glühen bringen. Bioheu, Rosmarin und Knoblauchschaale zugeben und anglimmen lassen, mit einem feuchten Handtuch abdecken sodass Schwelrauch entsteht. Den portionierten Lachs in ein Edelstahlsieb legen, das Sieb in den Topf hängen und mit Klarsichtfolie bedecken. Den Fisch 4 Minuten räuchern. Idealerweise den Lachs portionsweise in Vakuumbbeutel geben und mit Heu-Öl angiessen. Für 4 ½ Minuten bei 66C° im Wasserbad garen. Oder die portionierten Lachsstückchen in 54C° temperiertes Heu-Öl geben sodass der Lachs bedeckt ist. Und auf eine Kerntemperatur bei konstanter Hitze auf 39C° - 41C° garen. Anrichten: Einen vorgewärmten tiefen Teller zu 75% mit einem Petersilienpinselstrich bestreichen. Mit Hilfe eines 7 cm breiten Ringes, den Quinoa in der Mitte des Tellers kreisrund anrichten. Den gegarten Lachs mit Hibiskussalz würzen und viereckig den gepoppten Quinoa auf dem Lachs drapieren und auf den kreisrunden Quinoa setzen. Auf dem Tellerrand, drei unterschiedlich grosse Tupfen vom Apfelschalenpüree spritzen.

Zum Schluss mit der heissen aufgeschäumten Sauce angiessen.

L'Unico

Dufaux-Strasse 1

8152 Glattpark/Zürich

www.kamehagrandzuerich.com



Rezepte

Cucina di Mamma



Zutaten:

400 gr. frische hausgemachte Pasta des Tages

Iginos Tomaten Sosse

Basilikum Pesto

Geriebener Parmesan

Mediterrane Gemüse

1 Flasche Wein nach belieben

Für 2 Personen

Kochzeit: 15 Minuten

Zubereitung:

Als allererstes öffnen Sie Ihren Wein und trinken einen Schluck, denn mit Muse kocht es sich besser.

Die frische Pasta in reichlich siedendem, gesalzenerem Wasser 4 Minuten abkochen. Währenddessen Iginos Tomatensosse in einen kleinen Topf füllen und langsam erhitzen. Ab und zu umrühren. Nach ca. 4 Minuten die Pasta in einem Durchschlag oder Loch Sieb abschütten.

Die mediterranen Gemüse waschen und nach Belieben schneiden. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta in einem tiefen Teller anrichten, die Gemüse dazu geben, die heiße Sosse auf-giessen.

Zum Schluss einen Löffel Pesto und den Parmesan oben drauf geben.

Buon appetito!