



Riesenkrevette/Avocadosalat/Pfirsichchutney

Anzahl	10 Port.
Autor	Dominic Aeschbacher
Quelle	Fischkurs
Gruppe	Zwischengang
Art	Tellergerichte
Saison	Ganzjährig



Zutaten

Riesenkrevetten Sous-Vide

1.500	kg	Riesenkrevetten 8/12, geschält, entdarnt
0.015	kg	Olivenöl mit Limone
0.015	kg	Salz

Avocadosalat

0.340	kg	Avocado - Fruchtfleisch
0.250	kg	Tomaten, geschält, entkernt
0.007	kg	Salz
0.015	kg	Olivenöl mit Limone
0.005	kg	Petersilie, glattblättrig, frisch
1	x	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Pfirsichkompott

0.400	kg	Pfirsich, frisch, entsteint
0.050	kg	Zwiebeln, feingehackt
0.050	kg	Aceto balsamico weiss / Balsamessig
0.100	kg	Gelierzucker
1	x	Kardamom, ganz
1.0	Stk	Zitronengras, Stengel

Vorbereitung

Riesenkrevetten Sous- Vide

- Krevetten auf der Innenseite fein einschneiden und flachdrücken.
- Auf einen Spieß stecken damit die Krevette gerade ist.

Avocadosalat

- Avocado schälen und in Würfel von 0.5cm x 0.5cm schneiden.
- Tomaten schälen, entkernen und in Concasse schneiden.
- Petersilie grob hacken.

Pfirsichkompott

- Pfirsiche in Würfel von 0.5cm x 0.5cm schneiden.
- Zwiebeln fein hacken.

Zubereitung

Riesenkrevette Sous- Vide

- Krevetten mit Salz und Olivenöl mit Limone vakuumieren und bei 56°C 20 Minuten im Sous- Vide Bad garen.

Avocadosalat

- Avocadowürfel, Tomatenwürfel, Petersilie mit Olivenöl mit Limone mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfirsichkompott

- Pfirsichwürfel, Zwiebeln, Weisser Balsamico, Gelierzucker, Kardamon und Zitronengras zusammen einkochen und abschmecken.

Alternative Kochmethoden

Schockfrosten/Hotfill/Green- Vac

- Krevetten nach dem garen im vorgekühlten FrigoJet schockfrostern.
- Pfirsichkompott über 85°C in Kochfeste Vakuumbeste abfüllen und sofort verschweissen.
- Avocadosalat in Green- Vac Schale füllen.
- Im Frigojet auf unter 5°C abkühlen und abpumpen.

Haltbarkeit

Krevetten 6 Monate

Avocadosalat 2 Tage

Pfirsichkompott 21 Tage

Alle Haltbarkeiten müssen mittels Labortest bestätigt werden (Selbstkontrolle).

Regeneration

- Krevetten im Sous Vide Bad bei 65°C 10 Minuten regenerieren.