



DIE SAMSUNG-KÜCHE HOCH ÜBER DEM VIERWALDTSTÄTTERSEE. VORNE: MESSER UND MESSERBLOCK VON SKNIFE.



FRONTAURA, EDLE GEWÄCHSE AUS SPANIEN: DEN SPITZENWEIN APONTE UND DIE NEUE SPEZIALTÄT PISARROSSAS BEGLEITEN DIE SPEISEN.

SURF UND TURF VON DER LANGUSTINE | KALBSFILET

CARPACCIO 1 Kalbsfilet | 2 EL Olivenöl

2 EL Limettensaft | Fleur de Sel

1 Bund Schnittlauch

LANGUSTINEN 8 Langustinen

Oona Kaviar

TATAR Kalbsfiletabschnitte

20 g Kapern | 15 g Schalottenwürfel

15 g Olivenöl | Salz | Pfeffer

KARTOFFELSPIRALE 1 Kartoffel mit mittlerem Stärkeanteil | Öl zum Frittieren

GURKENWÜRFEL 2 Gewürzgurken

200 ml Reissessig | 150 g Zucker

Salz

GURKENGEL 200 ml Gurkensaft

Reis-Essig-Marinade (von den Gurkenwürfeln) | 2,2 g Agar Agar

PILZE 100 g kleine Pilze | Olivenöl

Salz | Pfeffer

CARPACCIO Das Kalbsfilet parieren, und längs wie eine Schnecke aufschneiden. Leicht plattieren, damit es schön eben ist. Vier Langustinen ausbrechen und zu einer Rolle formen. Anfrieren. Auf das Kalbsfleisch legen, in Klarsichtfolie zu einer Rolle einrollen. In Alufolie einrollen. Im Wasserbad bei 48 Grad zwei Stunden garen. Einfrieren. Vor dem Servieren dünn aufschneiden. Limettensaft und Olivenöl mischen, den klein geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

LANGUSTINEN Die anderen vier Langustinen-Schwänze ausbrechen und vom Darm befreien. Mit Olivenöl beträufeln und unter dem Salamander (oder unter dem Backofengrill) vorsichtig garen. Vor dem Servieren den Rücken leicht einschneiden und kleine Nocken vom Kaviar hineinlegen.

TATAR Das Fleisch von allen Sehnen befreien und in feine Würfel schneiden. Mit den gehackten Schalotten, Kapern, dem Olivenöl und Salz vermengen. In Metallrollen spritzen. Anschließend einfrieren. Die Kartoffel mit dem Spiralschneider in Spaghetti schneiden. Auf eine kleine Metallrolle oder einen unbenutzten, ab-

gesägten Besenstiel wickeln. Bei 160 Grad goldbraun frittieren. Das halbgefrorene Tatar in die Kartoffelspirale schieben.

GURKENWÜRFEL Die Gurken in 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden, Abschnitte beiseite legen. Den Reissessig mit Zucker und Salz aufkochen und auskühlen lassen. Die Gurkenwürfel mit dem Reissessig-Gemisch vakuumieren. Zehn Minuten mariniert lassen, dann bei 60 Grad vier Minuten lang im Wasserbad garen. Das Reissessig-Gemisch beiseitestellen. Im Eiswasser abschrecken und aus dem Beutel nehmen. Mit dem Bunsenbrenner die Ecken abflämmen.



GURKENGEL Die Gurkenabschnitte mixen und die Reissessig-Mischung dazugeben. In einem Tuch aushängen lassen. Den aufgefangenen Saft dann mit dem Agar Agar aufkochen, auskühlen lassen und mixen.

PILZE Die geputzten Minipilze kurz in Olivenöl anziehen und mit Salz und Pfeffer würzen.

FERTIGSTELLEN Die Fleisch-Langustinen-Rolle in Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen. Die Schnittlauchmarinade Marinade darüber träufeln. Die Langustinen parallel dazu anrichten. Die geblähten Gurkenwürfel in die Mitte verteilen, mit dem Gurkengel tupfen darum setzen, die Pilze an die Gurkenwürfel legen, mit Microleaves garnieren. Zum Schluss die Tatarrollen auf die Langustinen-Kalbscheiben legen.