



Raviolo vom „Kenmare Select“ Lachs und Allerlei von der Ananas

Ananasragout/ Ananasgelee/ karamellierte Nüsse

Raviolo:

½ Seite „Kenmare Select“ Organic Lachs
1 EL Feine Schalottenwürfel

Minzöl

Zitronenabrieb

Piment d'Espelette

Feine Minz- Streifen

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Den Lachs leicht anfrieren und dann auf der Aufschnittmaschine
Scheiben von ca. 2 cm Dicke schneiden.

Aus einigen Scheiben und den restlichen Zutaten ein Tatar herstellen.

Mit einem Kugelausstecher (ca. 3 cm) Tatar- Halbkugeln formen. Diese
auf eine Scheibe Lachs setzen. Der Abstand sollte 7 cm betragen. Eine
zweite Scheibe Lachs darüber legen.

Die Halbkugeln mit einem Ringausstecher nachformen.

Nun ein Rechteck von 17 x 5 cm schneiden.

Ananas- Ragout:

5 Stk. weiße Zwiebel

½ Ananas

½ l Bio Ananassaft

2 Stk. Sternanis

2 Blatt Lorbeer

3 EL Rosa Pfeffer

1 Msp. Xanthana

1 EL Olivenöl

1 TL Mondamin



Ananas und Zwiebeln fein würfeln. In etwas Öl anschwitzen und mit dem Ananassaft ablöschen.

Die Würfel mit Anis und Lorbeer weich köcheln.

Den Fond abpassieren und mit Xanthana abbinden. Lorbeer und Sternanis herausnehmen.

Den Rosa Pfeffer über ein Durchstreichsieb reiben, so dass die rosa Schale vom Kern getrennt wird.

Die Würfel, den gebundenen Fond und die rosa Pfeffer Schalen vermengen,

in Silikon Halbkugelmatten von ca. 3 cm Durchmesser füllen und einfrieren.

Aus einer ½ Ananas würfel von ca. 1,5 cm Seitenlänge schneiden.

Den restlichen Fond aufkochen und mit etwas Mondamin abbinden.

Den Fond über die Würfel geben und anschließend vakuumieren.

Ananasgelee:

1 l Ananassaft
2 Stk. Sternanis
2 Stk. Schalotten
2 Blatt Lorbeer
2 Zweige Minze
1 Zweig Thymian
30 g vegetarische Gelatine
Kerne der Rosa Pfeffer Beere (siehe Ragout)

Den Ananassaft mit den restlichen Zutaten auf 750 ml einkochen. Die Kräuter dazugeben und eine ½ Stunde ziehen lassen.

250 ml Fond mit 15 g vegetarischer Gelatine vermengen und aufkochen.

Die Ananas- Halbkugeln it einem Zahnstocher aufspießen und in die heiße Masse tauchen, so dass eine dünne Gelee Schicht darum entsteht.

Abgedeckt kalt stellen.

Für das Ananasgelee die restliche erkaltete Masse feinmixen und in eine Spritzflasche füllen.

Mit weiteren 250 ml Ananassaft und 15 g vegetarische Gelatine ein Gelee herstellen.



Es sollte ca. 1 cm dick sein. Mit etwas Rosa Pfeffer bestreuen und in Würfel von 1 x 1 cm schneiden.

Karamellierte Nüsse:

100 g	Zucker
25 ml	Wasser
200 g	geröstete Erdnüsse
10 g	Butter

Etwas feines Sylter Meersalz

Zucker und Wasser auf 115 °C erhitzen. Die Nüsse dazugeben und karamellisieren.

Bei ca. 80 °C die Butter und das Sylter Meersalz dazu geben. Die Masse auf einer Silikonmatte auskühlen lassen.

Anrichten:

Den Raviolo mittig auf einem länglichen Teller anrichten.

Die weiteren Komponenten im regelmäßigen Abstand um den Raviolo arrangieren.

Mit etwas Ananasminze, griechischem Joghurt und Schnittlauchblüten garnieren.

Die Ananas- Ragout- Halbkugeln werden mittig auf den Raviolo gesetzt.