

DOMINIK ALTORFER

KINGFISH-CEVICHE

Dominik Altorfer ist Küchenchef im „Roof Garden“ in Zürich. Das stylische Lokal im «Globus» gibt den Blick frei auf die weltberühmte Bahnhofstraße und bietet Shoppern leichte französische Speisen, Mezzen, eine feine Weinauswahl und edle Drinks. Dominik Altorfer, Gewinner des Swiss Culinary Cups, entführt seine Gäste zu einem Kurzurlaub nach Nizza oder Cannes.

Fische und Krustentiere, die am Festival der Künste serviert wurden, stammen aus dem Haus Dörig & Brandl in Schlieren. Die Firma importiert die besten Krustentiere aus der ganzen Welt für die Gastronomie in der Schweiz. Mit der Broschüre «Crustacés» informiert die Firma ihre Kunden detailliert zu Crevetten, Scampi, Hummer und Co.

WWW.ROOFGARDEN.CH
WWW.DER-FRISCH-FISCH.CH



KINGFISH-CEVICHE FÜR 6 PERSONEN

MANDARINEN-YUZU-GELEE
200 g Läuterzucker | 80 g Yuzumark
120 g Mandarinenmark | 5 g Salz
50 g Wasser | 50 g Kombucha
10 g Agar Agar

Läuterzucker, Yuzumark, Mandarinenmark, Salz, Wasser, Kombucha und Agar Agar zusammen aufkochen. Kühl stellen. In einem Mixer fein mixen und in eine Spritzflasche füllen.

CEVICHE MARINADE
100 g Limetten | 400 g Orangen oder
Mandarinen | 100 g Zitronen
30 g gemahlener Galgant
30 g Ingwer | 20 g Peperoncini
50 g Rohrzucker | 30 g Olivenöl | Salz

800 g Hiramasa Kingfish-Filet ohne Haut
Limetten und Orangen (oder Mandarinen) filetieren. Es soll keine weiße Haut mehr an den Fruchtfilets sein. In kleine Würfel schneiden. Mit Galgant, geriebenem Ingwer, klein geschnittener Peperoncini, Zucker und Olivenöl vermengen. Mit Salz abschmecken.

Das Fischfilet in mundgerechte, gleichmäßige Stücke schneiden und in der Marinade fünf Minuten marinieren.

FERTIGSTELLEN Baby-Koriander
Amaranth-Kresse | Schwarzer Sesam
Olivenöl | Maldon Sea Salt

Die Fischstücke aus der Marinade nehmen und in einem Servierring auf den Tellern anrichten. Vom Mandarinen-Yuzu-Gelee Tupfen auf das Gericht aufspritzen. Mit der Marinade übergießen und mit dem Koriander, der Kresse und etwas Sesam garnieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Maldon Sea Salt abschmecken.