

# Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2022 | OUVERTÜRE



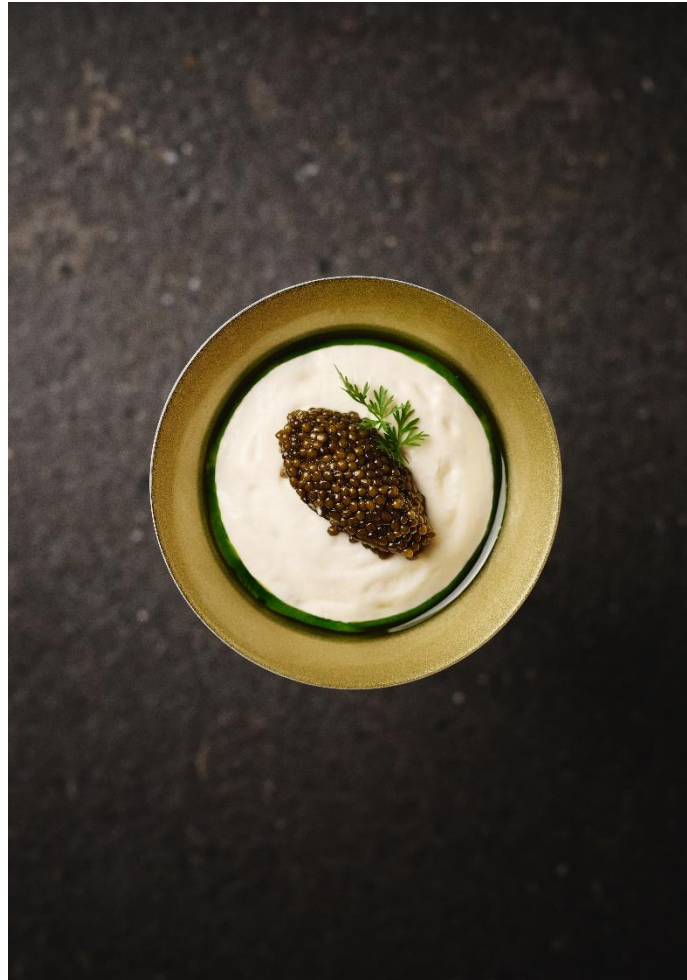
VON GERHARD WIESER

*finedining*

CASTEL

# Räucheraalschaum

Gurke | Apfel | Kaviar



Räucheraalwürfel, rohe Gurkenwürfel,  
rohe Apfelwürfel, rohe Radieschenwürfel,  
Brotcroutons, Räucheraalschaum, Kaviar

Sommelière Ivana Capraro  
*empfiehlt passend dazu:*

Trento Spumante Brut Riserva Quore 2015  
*Weingut Letrari*  
Trient | Italien

# Zutaten

für 4 Personen

## Räucheraalschaum

- 30 g Kartoffeln - mehlig, weichgekocht und passiert
- 40 g Geflügelfond
- 40 g Mascarpone
- 20 g Crème fraîche
- 50 g Räucheraalfilets
- 35 ml frische Sahne
- Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

## Gurken-Apfel-Salat

- 80 g Räucheraalwürfel
- 40 g Radieschenwürfel
- 60 g Salatgurkenwürfel
- 40 g Apfelwürfel (Granny Smith)
- 10 ml Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Dill, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Weiteres

- 4 TL Brotcroutons
- 4 EL Imperial Kaviar
- 4 Dillspitzen zum Garnieren
- 4 TL Dillöl

# Zubereitung

## Räucheraalschaum

- Die passierten und weichgekochten Kartoffeln, Geflügelfond, Mascarpone, Crème fraîche, Räucheraal und frische Sahne im Thermomix zu einer homogenen Creme mixen.
- Durch ein feines Sieb passieren und mit Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken.
- In eine kleine Espuma-Flasche (250 ml) füllen, mit einer CO2-Patrone beladen und für 20 Minuten kaltstellen.

## Fertigstellung

- Radieschen-Würfel, Salatgurken-Würfel und Apfelwürfel mit Olivenöl, Zitronensaft, Dillspitzen, Pfeffer und Salz vermischen.
- In ein Cocktailglas geben und die Räucheraalwürfel und Croutons dazu legen.
- Die Räucherallschaum darauf spritzen und eine Nocke Kaviar daraufsetzen, sowie mit Dillspitzen garnieren.
- Mit Dill Öl angießen und servieren.

## Tipps

- Anstelle des Räucheraals können Sie auch Räucherforelle verwenden.
- Sie können auch Saiblings- oder Lachskaviar verwenden.
- Sie können auch Rettich oder Rotebeete dazu servieren.

Wir wünschen Ihnen  
frohe Weihnachten und  
ein gutes neues Jahr.



Castel  
\* \* \* \* \*

[www.hotel-castel.com](http://www.hotel-castel.com)