

# Kochshows

Waiblinger Wochenmarkt am Marktplatz

**Bernd Bachofer, Restaurant Bachofer**

**HAT FÜR SIE ZUBEREITET:**

**Karamellisierter Bio Lachs**

**mit warmem Ziegenkäse, Tomaten-Basilikumschaum  
und eingemachten Gewürztomaten**

Holen Sie sich jetzt gleich alle Zutaten direkt vom  
Waiblinger Wochenmarkt!

Ihre persönliche Einkaufsliste sowie die  
Rezeptanleitung finden Sie auf der Rückseite.



# Kochshows

Waiblinger Wochenmarkt am Marktplatz

## EINKAUFSLISTE UND ZUBEREITUNG

### FÜR DEN FISCH

- 500 g schieres Bio Lachs-Filet
- Zucker / Madrascurry- Gemisch 1:1
- Fleur de Salz

#### ► Zubereitung:

Den Lachs in gleichmäßige Filets schneiden, mit Fleur de Sel würzen und in der Curry-Zuckermischung drehen. Von allen Seiten kurz anbraten und ca. 1 Min unter der Oberhitze ziehen lassen.

### FÜR DEN TOMATEN-BASILIKUMSCHAUM

- 10 reife aromatische Strauch-Fleischtomaten
- EL weißer Balsamico
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 4 Msp. Zucker
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. gem. Pfeffer
- 2 Stk. Sternanis
- 2 Spr. Pernod
- 2 EL Zucker
- 1 TL Sojalecithin
- 1 Bund frisches Basilikum
- 100 ml Sahne
- 1 Löffel creme fraiche

#### ► Zubereitung:

Alle Ingredienzien gut mixen und kalt in ein nasses Tuch mind. 2 Stunden abtropfen lassen. 100 ml flüssige Sahne und die Creme fraiche aufkochen und die Tomatenessenz dazugeben. Alles mit dem abgezapften Basilikum gut mixen und passieren. Zum Servieren gut mit dem Lecithin und dem Zauberstab auf mixen. Lauwarm zum Lachs geben...

### FÜR DIE GEWÜRZTOMATEN

- Ca. 300 g aromatische Kirschtomaten enthäutet.
- 180g Zucker – leicht karamellisieren
- 150g Balsamico weiß zum Ablöschen vom Karamell
- Frischer Thymian, Rosmarin, 1 Knoblauchzehe
- 2 Sternanis, ½ TL Fenchelsamen, ½ TL Korianderkörner
- 6 zerdrückte Wacholderbeere, 6 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner, 2 Spritzer Pernod
- 2 Ingwerscheiben frisch
- 350 ml Tomatensaft
- 150 ml Sweet Chicken Chili
- 150 ml Ketchup
- 150 ml Geflügelbrühe Brühe
- 10 Spritzer Tomami

#### ► Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen und noch warm auf die Tomaten geben. Mindestens 2 Tage ziehen lassen.

### FÜR DEN WARMEN ZIEGENKÄSE

- 150 g Ziegenfrischkäse ( Bittenfelder Hofladen)
- 50 ml Bio Milch
- Isi Behälter mit 2 Patronen

#### ► Zubereitung:

Für den Ziegenkäse den Käse klein schneiden und mit der Milch leicht erwärmen bis er Flüssig wird. Die Masse mixen und passieren. In einen Sahnebehälter füllen und mit 2 Patronen bestücken. Bis zur Benutzung in ein warmes Wasserbad stellen.



**bacherer**  
RESTAURANT-HOTEL-CATERING



Die nächste Kochshow findet am Sa, 5.10.2019 um 10:30 Uhr mit Björn Bergmann vom Restaurant Mille Miglia statt.