



Sven Elverfeld

KÜCHENCHEF DES GOURMETRESTAURANT AQUA
THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

aqua

Sven Elverfeld ist zweifelsohne einer der kreativsten Köche Deutschlands. Nach nur sechs Jahren im Gourmetrestaurant Aqua des The Ritz-Carlton, Wolfsburg zählt er somit schon zur Kochelite des Landes. Innerhalb seiner Zeit erkochte der 38-Jährige höchste Meriten mit seiner innovativen Küche, welche geprägt ist durch erstklassige Produkte von ausgesuchten Lieferanten aus den besten Regionen Europas. Bekannt ist Elverfeld für seine außergewöhnlichen Kombinationen und Gerichte in Top-Qualität, welche mittlerweile Gourmets aus der ganzen Welt nach Wolfsburg führt. Die maßgeblichen Restaurant-Kritiker unterstreichen das hohe Niveau von Elverfelds Küche und zeichnen ihn unter anderem mit zwei Sternen im Guide Michelin und 18 Punkten im Gault Millau aus.



THE RITZ-CARLTON®
WOLFSBURG

Atlantik Rochenflügel mit Pinienkern- Kartoffelschmelze und Andalusischen Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Rochenflügel mit Haut ca. 1200g
- 100g gleichmäßig geröstete Pinienkerne
- 1 TL fein geschnittener Estragon
- 2 EL fein geschnittene, blanchierte Gemüswürfel (Karotte, Lauch und Sellerie)
- 2 EL Kartoffelschmelze
- 2 EL weißen Balsamico Essig
- 1 EL spanisches Olivenöl „Castillo de Tabernas“
- 2 rote MágiQo-Tomaten



Tomaten vorsichtig Waschen und vom Strunk entfernen. In 16 dünne Scheiben schneiden. Rochenflügel vom Knochen und der Haut filetieren und das untere und obere Filet je einmal in der Mitte halbieren. Kartoffelschmelze erhitzen, mit den Pinienkernen, Estragon, Gemüswürfeln, Balsamico und Olivenöl verrühren. Abschmecken und den Rochen in der Zwischenzeit von beiden Seiten mit Meersalz, weißem Pfeffer, etwas Zitronensaft würzen und in einer Teflonpfanne ca. 1 Minute von beiden Seiten in Olivenöl braten. Tomatenscheiben würzen und je zwei Scheiben auf einen Teller legen. Rochenflügel darauf geben und mit der fertigen Pinienkern-Kartoffelschmelze und je zwei Tomatenscheiben fertig anrichten.

ZUBEREITUNG DER KARTOFFELSCHMELZE

- 300g mehlig kochende Kartoffeln
- 80g grob geschnittenes weißes Mire poix (bestehend aus Schalotten, Weißes vom Lauch, Knollensellerie)
- 3 EL Weißwein
- 2 EL Noilly Prat
- 500 ml Gemüsebrühe
- Ca. 150 ml geklärte Butter
- Frisch gepresster Zitronensaft
- Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel mit dem Mire poix anschwitzen, mit Weißwein, Noilly Prat, Brühe aufgießen und leicht kochen lassen. Passieren, Mire poix entfernen und die Kartoffeln mit dem passierten Fond mixen. Nach und nach mit geklärter Butter aufmontieren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



Sonnengereift

ANDALUSISCHE TOMATEN
MÁGIQO

Schon der Name unserer sonnengereiften Tomate zergeht auf der Zunge: Mit Ihrem intensiven Geschmack, der sich je nach Reifezustand von angenehm säuerlich bis leicht süßlich entwickelt, ist die MágiQo ein besonderer Leckerbissen für die Freunde der gehobenen Küche. Das verführerische Aroma, die spezielle Form und die appetitliche Farbe dieser Traditionstomate übertreffen alle bisher bekannten Geschmackserlebnisse.

MágiQo[®]

Gourmet-Tomate nach Tradition
www.magiqo.com