

Medienmitteilung

Feuille de Caviar – exklusiver Geschmack in hauchdünner Gestalt

Frutigen, 4. Dezember 2017: Das Tropenhaus Frutigen bringt kurz nach der Lancierung der Kaviar-Saison eine delikate Neuheit auf den Markt: Der zu kleinen Blöcken verarbeitete und geräucherte Kaviar wird fein gehobelt und verzaubert als *Feuille de Caviar* die Feinschmecker.

„Das Team hat rund eineinhalb Jahre an der Entwicklung des *Feuille de Caviar* gearbeitet“, schildert Marcel Baillods, CEO des Tropenhaus Frutigen. Die Idee entstand mit dem Ziel der differenzierten Nutzung des Kaviars mit entsprechender Haltbarkeit. Entstanden ist ein Produkt, das optisch die Perlen des Kaviars aufnimmt und den exquisiten Geschmack gehobelt oder geraffelt mit einer rauchigen Note wiedergibt.

Delikat im Geschmack – originell in der Form

„Der Kaviar wird zu Blöcken gepresst und anschliessend pasteurisiert. Danach werden die Barren abgekühlt, geräuchert und in kleinen Stangen von 50 Gramm portioniert.“, beschreibt Dr. Paul-Daniel Sindilariu, Leiter Fischzucht & Verarbeitung. Durch diese Produktionsform erhält der *Feuille de Caviar* seine besondere Konsistenz und Struktur. Der Geschmack ist rauchig-herb und entfaltet im Gaumen seine typische Kaviarnote.

Martin Strehle, Küchenchef im Tropenhaus Frutigen, hat die Entwicklung begleitet und sich intensiv mit der Sensorik und Struktur vom *Feuille de Caviar* befasst: „Der edle Geschmack, die glänzende schwarze Farbe und die einzigartige perlenartige Oberfläche zeichnen dieses einmalige Produkt aus“, schwärmt der Küchenchef. Er empfiehlt, den *Feuille de Caviar* wie ein Trüffel zu verwenden und als feinste Komponente zu Risotto, Pasta oder einem gebratenen Störfilet zu hobeln, zu schneiden oder darüber zu raffeln.

„Das Produkt gilt noch als Unikat auf dem Kaviar-Markt“, erklärt Beate Makowsky, Leiterin Marketing & Kommunikation. Die exklusive Delikatesse ist im Shop im Tropenhaus Frutigen erhältlich und wird auch in ausgewählten Restaurants angeboten.

Medienkontakt:

Beate Makowsky, Leiterin Marketing & Kommunikation / Stv. Geschäftsführerin, Tel: 033 672 11 48 / b.makowsky@oona-caviar.ch / www.tropenhaus-frutigen.ch / www.oona-caviar.ch



Exklusive Rezept-Idee von Küchenchef Martin Strehle

Rezept für 4 Personen

Gebratener Kürbiskuchen Kaviar feuille | Papayachutney | Andalimanpfeffer

Kürbiskuchen

1 Stk	Ei
15 g	Rohrzucker
40 g	Magerquark
25 g	weiche Butter
50 g	Mehl
12 g	Backpulver
10 g	Haferflocken
30 g	Kokosraspeln
10 g	Mandeln gehobelt
15 g	Kürbiskerne
½ Stk	Apfel geschält/entkernt
20 g	Papaya geschält/entkernt
10 g	Schalotte
½ Zehe	Knoblauch
1 Tl	Kürbiskernöl
175 g	Hokkaido-Kürbis

Ingwer / Nelke / Tonkabohne / Cayennepfeffer / Koriander / Muskat / Salz / Pfeffer

Kokosraspeln, Mandeln und Kürbiskerne hellbraun rösten. Apfel und Papaya in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Backofen auf 165°C vorheizen.

Kürbis entkernen und samt der Schale in etwas gröbere Würfel (1 cm x 1 cm) schneiden, in einer beschichteten Bratpfanne mit etwas Sonnenblumenöl sautieren, Schalotte und Knoblauch dazu geben und kurz mit sautieren, bei Seite stellen.

Ei und Zucker schaumig aufschlagen. Magerquark und Butter unterziehen. Restliche Zutaten unterrühren und mit den aufgeführten Gewürzen abschmecken. Bei 165°C Umluft für 30 Minuten backen, mit Hilfe eines Holzstäbchens testen ob der Kuchen gar ist.

Papayachutney

200 g	Papaya
50 g	Papaya-Mark
1 g	Papayapfeffer
30 g	Schalotten
40 g	Zucker
40 ml	Balsamico bianco

Lorbeer / Jamaikapfeffer / Salz

Den Zucker leicht karamellisieren. Die Schalotten zugeben und glasig garen. Mit Balsamico ablöschen und lose kochen. Das Papaya-Mark zugeben und etwas reduzieren. Die Papaya, Papayapfeffer und Gewürze zugeben und für 30 Minuten langsam köcheln. Danach für mind. 12 Stunden durchkühlen lassen. (Um Papaya-Mark herzustellen einfach etwas Papaya nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren) (Papayapfeffer sind die fermentierten und getrockneten Kerne von Papayas)

Feuille de Caviar und Andalimanpfeffer

100 g Feuille de Caviar
wenig Andalimanpfeffer

Den Kaviar mit Hilfe eines Trüffelhobel in feine Scheiben schneiden. Andalimanpfeffer fein mörsern.

Butter zum braten
Creme fraiche

Anrichten:

Den Kürbiskuchen in vier gleich grosse Stücke schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne etwas Butter schmelzen, die Kuchenstücke von links und rechts kurz darin anbraten. Auf Küchenpapier kurz abtupfen und direkt auf Teller anrichten.

Papayachutney dazu geben und mit etwas Creme fraiche verzieren. Darauf nun den gehobelten Feuille de Caviar schön arrangieren. Das Gericht mit wenig Andalimanpfeffer bestreuen.