



## THEMA DES WETTBEWERBS 2014: *Melissa officinalis* KATEGORIE: KULINARIK & GENUSS

---

PROJEKTTITEL:

**Melisse & Saibling „Seesaibling Sous Vide“**

EINGEREICHT VON

Fachmarktzentrum Peggau, Gastro BetriebsGmbH

Kontakt: <http://www.lacucina-peggau.at>

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Bei diesem Gericht handelt es sich um eine kreative Interpretation einer kalten Vorspeise. Der Saibling wird im Vakuum mit Melisse und diversen Gewürzen unter Druck bei ca. 65-70 Grad gegart. Die dazugehörigen Komponenten welche unter anderem Rhone, Wildkräuter und weißer Pfeffer sind, werden unter Verwendung moderner Gartechniken und Möglichkeiten zubereitet.

**Sonstige Anmerkungen:** Seesaibling „Sous Vide“ – Szechuan Pfeffer & Melisse, zweimal Rhone (geschmort & Chips), Wildkräuter mariniert, weißes Pfeffereis, Melissen Sud wird á part serviert.

