



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



The background is a solid dark grey color. It is decorated with several white hanging ornaments and snowflakes. The ornaments include a striped one on the left, a patterned one at the top center, a striped one on the right, and a simple one at the bottom center. Snowflakes of various sizes are scattered throughout the scene.

Merry Christmas

*Genussvolle Weihnachten  
mit einem einfachen aber doch  
geschmacklich raffinierten Gericht  
unseres Chefkochs Anton Gschwendtner.*

# JAPANISCHE EGG BENEDIKT

SANFT GEBEITZTER LACHS, ONSEN EI,  
MISO HOLLANDAISE, SPINAT  
& KAVIARI KRISTAL KAVIAR



- Zutaten
- Zubereitung

# KAVIAR

---

Kaviar gilt allgemein hin als Luxusprodukt. Derweil kann Kaviar so viel mehr, als ein Gericht einfach nur teurer oder exklusiver zu machen. Harmonisch eingebunden und perfekt abgestimmt, setzt er Akzente und lässt jedes Gericht glänzen.

Chefkoch Anton Gschwendtner (ausgezeichnet mit zwei Michelin Sternen) verwendet im Atelier Kaviar von *Kaviari Paris* und möchte Ihnen dieses schöne Produkt gerne etwas näher bringen.

Die Geschichte des Kaviars beginnt eigentlich mit der Geschichte des Stöhrs. Wir wissen durch die Literatur, dass der Stör ein Fisch war, der zur Zeit des wohlhabenden Roms bekannt und geschätzt wurde. Als ‚Königsfisch‘ bekannt war er lange nur den fürstlichen Tafeln vorbehalten. So war der Stör, lange bevor er wegen seiner Eier begehrt war und Kaviar hervorbrachte, ein hoch geschätzter Fisch.

Bei Kaviar unterscheiden wir heute verschiedene Qualitäten und Merkmale. Von Jodigkeit, Salzigkeit, Nussigkeit bis hin zur Farbe und zum Plopp vom einzelnen Korn. Beim heutigen Gericht verwendet Anton Gschwendtner den *Caviar Kristal* von *Kaviari*. Anthrazit bis goldig in der Farbe, mit einem schönen Schmelz und nicht zu salzig.

Generell unterscheidet *Kaviari*, die ihren Sitz und die historischen Werkstätten in Paris haben, mehrere Sorten: *Caviar Transmontanus*, *Caviar Baeri français*, *Caviar Osciète*, *Caviar Kristal*.



Generell gilt aber, für jedes Gericht gibt es den richtigen Kaviar, je nach Geschmack und Abstimmung. Finden Sie also selbst heraus, was Ihnen am besten schmeckt und Ihre Küche harmonisch abrundet. Für Ihren festlichen Brunch empfiehlt Chefkoch Anton Gschwendtner Japanische Egg Benedikt.

*„Perfekt als besonderes Highlight zu Weihnachten aber Kaviar sollte nicht rein als Luxusprodukt gesehen werden, der richtige Kaviar lässt jetzt jedes Gericht glänzen.“ (Anton Gschwendtner)*



## ZUTATEN

### Brioche: Vorteig

150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Milch
60	Gramm	Frische Hefe

### Hauptteig

60	Gramm	Zucker
75	Gramm	Milch
6	Stück	Eigelb
2	Stück	Vollei
15	Gramm	Salz
500	Gramm	Mehl: Type 405
275	Gramm	Flüssige Butter

### Miso Hollandaise

100	Gramm	Vollei
50	Gramm	Eigelb
100	Gramm	Helle Misopaste
100	Gramm	Bio Butter

### Lachs

25	Gramm	Sternanis
10	Gramm	Wacholder
6	Stück	Lorbeerblätter
5	Gramm	Thymian
10	Gramm	Fenchelsamen
600	Gramm	Meersalz
400	Gramm	Brauner Zucker
15	Gramm	Koriandersamen
15	Gramm	Piment
2	Stück	Nelke
10	Gramm	Salz
		Pfeffer
10	Gramm	Senfkörner

### Kaviar Kristal Kaviar

20 Gramm pro Person  
(Empfehlung Küchenchef)

### Spinatsalat

Babyspinat  
Olivenöl aus Griechenland  
Bonitoessig



## ZUBEREITUNG

---

### **Brioche: Vorteig**

Hefe in lauw warmer Milch auflösen, mit dem Mehl zu einem Teig vermengen und eine Stunde gehen lassen.

### **Hauptteig**

Den Vorteig mit den restlichen Zutaten (außer Mehl und Butter) vermengen. Zu erst das Mehl, dann nach und nach die flüssige Butter unterarbeiten. Den Teig erneut eine Stunde gehen lassen.

Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Anschließend kreisförmig ausstechen.

### **Miso Hollandaise**

Alle Zutaten zusammen mixen und in einen Isi Spender bei 60 Grad warm stellen.

### **Lachs**

Alle Gewürze in den Mixer geben und fein mixen. Auf dem Lachs verteilen. Man sollte den Lachs nicht länger als 9 Stunden in der Beize liegen lassen. Dann abwaschen und in feine Scheiben schneiden.

### **Japanisches Onsen Ei**

Bio Eier bei 63 °C im Wasserbad eine Stunde garen.

Jetzt die Lachsscheiben auf dem Brioche anrichten. Das Eigelb des Onsen Ei in die Mitte geben, mit Miso Hollandaise und Spinat garnieren. Zuletzt je nach Belieben 1-2 Löffel Kaviar darauf geben und genießen.



WIR WÜNSCHEN IHNEN  
FROHE WEIHNACHTEN  
& EINEN GUTEN APPETIT.

*Anton Gschwendtner*  
*Chef de Cuisine Atelier*