

LES TROIS ROIS

Seite: 11
Fläche: 52'543 mm²

Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057

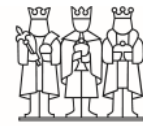
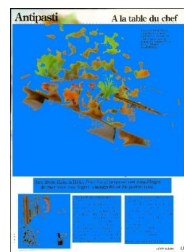
Referenz: 68960443
Ausschnitt Seite: 1/2



LES COUTEAUX Des coquillages rares et succulents, surtout s'ils sont préparés par un grand chef comme Peter Knogl (19 points GaultMillau).

Des couteaux tout en finesse

Aux Trois Rois, à Bâle, Peter Knogl propose ces coquillages de mer avec une légère vinaigrette et du poivre rose.



LA CHAIR DES COUTEAUX est magnifiquement goûteuse et extrêmement tendre «si on la traite avec justesse», précise Peter Knogl. Le chef (19 points GaultMillau) du restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl, au Grand Hôtel Les Trois Rois, à Bâle, coupe la chair des coquillages en fines tranches et les fait brièvement revenir dans l'huile d'olive avec des échalottes. Puis il les place dans une coupe froide, «pour qu'ils ne durcissent pas». Quand la chair des couteaux est refroidie, il la mélange avec une brunoise de carottes et une vinaigrette au balsamique blanc, avec de l'ail en dés, du tabasco, du sel et du poivre rose. Il s'agit ensuite de dresser avec précision, de main de maître. Les coquilles libérées de leur sable et nettoyées sont présentées sur un lit de sel de mer humecté, pour qu'elles ne glissent pas dans l'assiette. Et la chair des couteaux est répartie dans les coquilles, garnie avec de petites feuilles de cerfeuil et de pointes d'aneth, et servie immédiatement. *ino*

Recette sous www.gaultmillau.ch