

Ei auf Seehecht-Filet, Nussbutter-Schaum, Kartoffel-Püree

Für das pochierte Ei:

2 Eier 50 ml Champagner-Essig Salz

Für das Seehechtfilet:

2 Seehechtfilets à 300 g Olivenöl Salz
Pfeffer

Für den Nussbutter-Schaum:

5 Eier, (Eigelbe) 150 g Butter 200 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüsefond Salz Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln 300 g Butter 50 ml Milch
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Blattspinat:

500 g Baby-Spinat 2 Schalotten 1 große Fleischtomate
50 g Pinienkerne Butter Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Eier in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für den Fisch in einem Topf Wasser auf 55 Grad erhitzen.

Für die Tomate Wasser erhitzen.

Für den Nussbutter-Schaum Butter schmelzen und braun werden lassen. Eier trennen. Eigelbe salzen und pfeffern und über einem Wasserbad mit Weißwein und Gemüsefond aufschlagen. Von der Hitze nehmen und flüssige Butter unterrühren. Masse in eine Espumaflasche füllen, zwei Kapseln eindrehen und beiseite stellen.

Für den Seehecht Fisch kalt abrausen, trockentupfen, mit etwas Olivenöl in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. In einem Wasserbad bei 55 Grad 15 Minuten gar ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Bunsenbrenner kurz anbrennen.

Für das Ei Essig in einen Topf mit kochendem Wasser geben und von der Hitze ziehen. Eier aufschlagen, mit einem Kochlöffel im Essig-Wasser einen Strudel erzeugen und Eier einzeln hineingeben. Nach 10 Sekunden mit der Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und salzen.

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen.

Abschütten und mit Milch und Butter zu einem Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Spinat Schalotten abziehen und würfeln. Spinat waschen und trockenschleudern. Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen, Pinienkerne und Tomaten dazugeben und kurz durch schwenken. Spinat hinzufügen und nur kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Pochiertes Ei auf pochiertem Seehechtfilet mit Nussbutter-Schaum, Kartoffelpüree und Blattspinat auf Tellern anrichten, mit Kresse und Schnittlauch garnieren und servieren.

Tobias Beck am 13. September 2016