

Skrei an Dijonsenf-Gin-Schaum, Kartoffel-Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für den Skrei:

300 g großes Skreifilet, mit Haut	1,5 L Speiseöl	1 EL Wacholderbeeren
1 EL ganzer Piment	1 Prise Meersalz	

Für den Dijonsenf-Gin-Schaum:

20 g Butter	150 ml Sahne	1 Limette, 1 EL Saft
220 ml Gemüsfond	50 ml Gin	40 g Dijonsenf
1 EL Zucker	1,5 EL Mehl	Salz
Pfeffer		

Für das Dill-Öl:

100 ml Speiseöl	1 Bund Dill
-----------------	-------------

Für den Kartoffel-Rote-Bete-Salat:

2 große festk. Kartoffeln	1 vorgeg. Rote Bete	1 große Gewürzgurke
1 Apfel, Elstar	1 Zitrone, 1 EL Saft	1 TL Kapern
1 Ei	1 TL Dijonsenf	80 ml Gemüsfond
3 EL Weißweinessig	2 Zweige Dill	3 Zweige glatte Petersilie
150 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Chip:

35 g Parmesan	25 g frischer Meerrettich	½ EL Mehl
1 TL heller Sesam		

Für das Preiselbeer-Gel:

200 g Preiselbeer-Konfitüre	20 ml Portwein	30 ml Madeira
2,5 g Agar-Agar	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Für den Skrei:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft für den Chip vorheizen.

Öl in einen mittleren Topf füllen. Die Menge sollte ausreichen, um den Fisch ganz zu bedecken. Piment und Wacholder hinzugeben und auf ca.

65 Grad erhitzen. Fisch in 2 gleichgroße Stücke schneiden, Gräten entfernen, sofern noch vorhanden. Wenn das Öl auf Temperatur ist, den Fisch für 10-12 Minuten hineinlegen.

Aufpassen, dass die Temperatur nicht weiter steigt und der Fisch gekocht wird. Fisch, nachdem er fertig ist, rausnehmen, Haut entfernen, mit einem Küchenpapier abtupfen und bis zum Servieren in den 50 Grad warmen Ofen geben. Mit Salz bestreuen.

Für den Dijonsenf-Gin-Schaum:

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald diese flüssig ist, das Mehl unterrühren und dann mit dem Gin ablöschen. Fond, Sahne, Zucker, Senf und den Limettensaft hinzugeben.

Aufkochen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse sollte nicht zu breiig, aber auch nicht zu flüssig sein.

Vor dem Abfüllen in ein Sahnesyphon die Masse einmal passieren, um grobe Stücke zu eliminieren. Zuschrauben und je nach Füllmenge mit eine bis zwei Gaskartuschen füllen.

Gut Schütteln.

Für das Dill-Öl:

Dill grob hacken und zusammen mit dem Öl in einem hohen Rührbecher pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und zur Seite stellen.

Für den Kartoffel-Rote-Bete-Salat:

Kartoffeln schälen und 12x 3mm dicke Scheiben abschneiden. Diese in einem kleinen Topf mit

Salzwasser für 10 Minuten kochen. Sie dürfen ruhig noch ein wenig Biss haben.

Ei, Dijon-Senf und Sonnenblumenöl in ein hohes Rührgefäß geben.

Wichtig ist, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise gelingt. Mit einem Stabmixer am Boden des Bechers beginnen und sobald die Zutaten sich miteinander verbinden, den Stab weiter hochziehen. Kräuter und Kapern fein hacken. Ein Drittel der Gewürzgurke ebenfalls klein hacken. Gurke, Kapern, Kräuter mit 1 EL Weißweinessig und Zitronensaft unter die Mayo heben. Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Die fertigen Kartoffelscheiben aus dem Wasser nehmen, mit einem 4cm Ausstecher jeweils eine Scheibe ausstechen und diese in einen Sud bestehend aus 2 EL Weißweinessig, 1 EL Speiseöl und 8 0ml lauwarmen Fond legen. Von der restlichen Gurke 4 dünne Scheiben abschneiden.

Von der Rote-Beete 8x 3mm dicke Scheiben, abschneiden und mit einem 4cm Ausstecher jeweils eine Scheibe ausstechen.

Vom Apfel 4 dünne Scheiben abschneiden mit einem 5cm Ausstecher jeweils eine Scheibe ausstechen.

Aus den verschiedenen Elementen werden nun 4 Türmchen in folgender **Reihenfolge gebastelt.:** Apfel, Klecks Remoulade, Kartoffel, Rote-Beete, Klecks Remoulade Kartoffel, Rote-Beete, Gurke, Klecks Remoulade, Kartoffel und zu guter Letzt einen weiter Klecks Remoulade garniert mit einer Kaper.

Für den Chip:

Parmesan fein reiben. Meerrettich schälen und ebenfalls fein reiben.

Beides zusammen in einer Schüssel mit dem Mehl und dem Sesam vermischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit einem Servierring (6cm) mehrere Taler platzieren.

Die Chips für ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun backen. Dann rausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Preiselbeer-Gel:

In einem kleinen Topf alle Zutaten aufkochen und für 2 Minuten köcheln lassen und anschließend mit einem Stabmixer alles fein pürieren.

Die Masse in eine flache Auflaufform einfüllen und im Kühlschrank für ca.

25 Minuten fest werden lassen.

Die feste Masse nach dem Erkalten cremig pürieren und in einen Spritzbeutel umfüllen.

Auf einem vorgewärmten Teller 2 Türmchen rechtseitig drapieren. Auf der linken Seite ein Bett aus Gin-Schaum für den Fisch generieren.

Zwischen Fisch und Salat 2 Tupfen von dem Gel geben und jeweils einen halben Chip aufrecht reinstecken. Am Schluss ein wenig Fleur de Sel auf den Fisch geben und Dill-Öl tröpfchenweise verteilen und servieren.

Denis Küper am 16. März 2022