

Saibling-Tatar mit Kürbis-Perlen, Kürbis-Creme, Kürbis

Für zwei Personen

Für das Saibling-Tatar:

1 Saiblingsfilet	30 g Saiblingskaviar	1 Zitrone
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	20 ml Olivenöl	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für den Kürbis:

$\frac{1}{2}$ Butternuss-Kürbis	$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	250 ml weißer Balsamico
200 ml Gemüsefond	150 ml cremige Kokosmilch	50 ml Orangensaft
50 ml Weißwein	1 EL Senfkörner	2 EL brauner Rohrzucker
1 EL Korianderkörner	1 EL schwarze Pfefferkörner	1 Stange Zimt
1 Sternanis	2 Lorbeerblätter	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für den Curry-Limettensud:

2 EL gelbe Currypaste	1 Stange Zitronengras	3 Kaffir-Limettenblätter
200 ml Gemüsefond	100 ml cremige Kokosmilch	1 Limette
1 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für das Rinder-Tatar:

120 g Rinderfilet	50 g Imperial Kaviar	1 Schalotte, 1 EL Würfel
4 Schnittlauch-Stiele	3 EL Olivenöl	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Crème-fraîche:

2 EL Crème-fraîche	1 Zitrone	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die gepickelte Bete:

1 Knolle rote Ringelbete	1 Knolle gelbe Ringelbete	Picklefond vom Kürbis
--------------------------	---------------------------	-----------------------

Für den Rote-Bete-Sud:

150 ml Rote-Bete-Saft	20 ml alter Balsamico	80 ml Gemüsefond
1 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	$\frac{1}{4}$ TL Fenchelsamen
Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den Brot-Chip:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta

Für die Garnitur:

2 Physalis	1 EL Kürbiskerne	Veilchen, lila und gelb
Erbsenkresse	Blutampfer	Radieschen-Kresse
Zucker		

Für das Saibling-Tatar:

Den Saibling von möglichen Gräten befreien. Filet in feine Würfel schneiden. Mit dem Abrieb einer halben Zitrone, Olivenöl, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Am Schluss mit einem Spritzer Zitrone abschmecken.

In einen kleinen Anrichtering geben und eine kleine Schicht Saiblingskaviar obenauf geben.

Für den Kürbis:

Für die glasierten Kürbisperlen mithilfe eines kleinen Kugelausstechers kleine Perlen aus dem Hokkaido-Kürbis ausstechen. Orangensaft und Weißwein im Topf zum Kochen bringen und die Perlen darin garen. Die Flüssigkeit soweit einkochen bis eine sirupartige Konsistenz entstanden

ist.

Für die Kürbiscreme den restlichen Hokkaido-Kürbis in kleine Würfel schneiden und im Gemüsefond und der Kokosmilch weichkochen. Danach sehr fein pürieren (evtl. noch durch ein Sieb streichen). Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen. Für den gepickelten Kürbis den weißen Balsamico, 150 ml Wasser, den braunen Zucker und die Gewürze aufkochen. Danach den Butternuss-Kürbis in sehr feine Scheiben hobeln und mit dem heißen Pickelfond übergießen (noch Pickelfond für die Bete aufheben). Kürbis nach 15 Minuten rausnehmen und zu kleinen Schleifen aufrollen.

Für den Curry-Limettensud:

Currypaste in einem kleinen Topf kurz anrösten. Danach das Zitronengras mit dem Messerrücken zerdrücken, sodass es aufbricht. Mit in den Topf geben. Kaffir-Limettenblätter, Zimt und Sternanis ebenfalls dazu geben und mit dem Fond und der Kokosmilch auffüllen. Einmal aufkochen lassen und danach 20 Minuten ziehen lassen. Mit der Zeste und dem Saft einer Limette, und den Gewürzen abschmecken, sodass der Sud säuerlich und leicht scharf schmeckt.

Für das Rinder-Tatar:

Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und kurz blanchieren.

Rinderfilet in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit den blanchierten Schalottenwürfeln, Schnittlauch, Olivenöl und Gewürzen abschmecken.

Das Tatar in einen kleinen Anrichtering füllen und obenauf pro Portion 25 g des Kaviars geben.

Für die Crème-fraîche:

Crème fraîche mit der Schale der Zitrone und den Gewürzen abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kühl stellen.

Für die gepickelte Bete:

Die verschiedenen Beten in sehr dünne Scheiben hobeln und in separate Schüsseln geben. Mit dem noch heißen Pickelfond von oben übergießen und für 15 Minuten ziehen lassen. Danach rausnehmen und zu kleinen Schleifen rollen.

Für den Rote-Bete-Sud:

Rote-Bete-Saft zusammen mit dem Fond, Sternanis, Zimt und Fenchelsamen kräftig einkochen. Mit dem alten Balsamico und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Zum Servieren in ein Reagenzglas oder in eine kleine Sauciere geben.

Für den Brot-Chip:

Ciabatta mit Hilfe einer Aufschnittmaschine sehr dünn aufschneiden und im Ofen bei 80 Grad langsam trocknen.

Für die Garnitur:

Physalis vierteln, zuckern und später auf die Kürbiscreme setzen.

Zwei kleine Teller bereitstellen und jeweils in die Mitte das Saiblings- und das Rinder-Tatar geben. Rund um das Saiblings-Tatar die Kürbiscreme, die Kürbisperlen und den gepickelten Kürbis geben. Mit den Blüten und Kressen und den Kürbiskernen ausgarnieren. Den Curry-Limettensud extra dazu reichen und am Tisch angießen.

Rund um das Rinder-Tatar die gepickelte Bete geben und dazwischen immer einen Tupfer der Crème fraîche setzen. Die Brotchips in kleine Stücke brechen und in das Tatar stecken. Ebenfalls mit den verschiedenen Kressen und Blüten ausgarnieren und den Rote-Bete-Sud extra geben und am Tisch angießen.

Dennis Straubmüller am 19. Dezember 2022