

Saibling-Tatar, Kartoffel-Püree, Sülze, Ei, Rote Bete

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	150 g Butter
1 EL geschlag. Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sülze:

10 g Nordseekrabben	1 Scheibe Corned Beef	1 Scheibe vorgeg. Rote Bete
100 ml Rinderfond	1 g Agar Agar	1 Blatt Gelatine
1 Gewürzgurke	2 EL Gurkenwasser	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Dill		

Für das Rote-Bete-Püree:

250 g vorgeg. Rote Bete	15 g dunkler, alter Balsamico	25 ml Rote Bete Saft
20 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Xanthan	Salz

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

1 Knolle vorgeg. Rote Bete	1 EL Yuzu-Saft	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die gebratene Rote Bete:

2 Knollen vorgeg. Rote Bete	2 EL Butter	Salz
-----------------------------	-------------	------

Für das Saibling-Tatar:

1 Saiblingsfilet	1 EL Olivenöl	1 Zitrone, Abrieb
Salz		

Für die Kartoffelwürfel:

1 Kartoffel	3 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für das gebackene Eigelb:

2 Eier	4 EL Pankomehl	Öl
--------	----------------	----

Für das konfierte Eigelb:

2 Eier	2 cl Sonnenblumenöl	
--------	---------------------	--

Für die Garnitur:

1 Scheibe Corned Beef	5 g Nordseekrabben	2 Cornichons
Dillspitzen	Rote Bete Sprossen	Rote Bete Blätter

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten garen. Milch und Butter erwärmen. Wasser der Kartoffeln abgießen und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter-Milch-Mischung zu den Kartoffeln geben und alles cremig rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Sülze:

Gelatine in Wasser einweichen. Fond erwärmen, das Agar Agar hinzugeben und für 2 Minuten köcheln lassen. Rote Bete, 1 Scheibe von der Gewürzgurke und die Scheibe Corned Beef in feine Stücke (Brunoise) schneiden. Petersilie und Dill in feine Streifen schneiden und zu dem Gemüse geben. Gelatine auspressen und in dem Fond gemischt mit Gurkenwasser auflösen.

Gemüse und Kräuter zum Fond geben und in Silikon Halbkugeln füllen.

Im Kühlschrank für mindestens 20 Minuten gelieren lassen.

Für das Rote-Bete-Püree:

Rote Bete in grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Rote Bete hinzu-

fügen. Rote Bete mit Balsamico und dem Rote Bete Saft ablöschen. In ein hohes Gefäß geben und fein pürieren.

Xanthan hinzufügen und nochmal pürieren.

Mit Salz abschmecken.

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

Rote Bete in feine Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher kleine Ringe ausstechen. Olivenöl mit dem Yuzu-Saft, dem Honig, Salz und Pfeffer mischen. Rote Bete Scheiben damit marinieren.

Für die gebratene Rote Bete:

Rote Bete in Viertel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für das Saibling-Tatar:

Saiblingsfilet erst in feine Streifen und dann in Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Zitronenabrieb mischen.

Beim Kauf von Saibling sollten Sie darauf achten, dass der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammt. WWF empfiehlt insbesondere Produkte, die mit einem Bio Label (Aquakultur) sowie mit dem ASC Label (Aquakultur) gekennzeichnet sind. Empfehlenswert sind Fische, die aus Europa und der Schweiz stammen und in Kreislaufanlagen gezüchtet werden, außerdem Fische aus Island, die aus Teichanlagen und Durchflussanlagen stammen.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffel schälen, in Brunoise schneiden und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das gebackene Eigelb:

Fritteuse mit Öl auf 180 Grad erhitzen. Pankomehl in einen tiefen Teller geben. Eier trennen und die Eigelbe vorsichtig auf das Pankomehl geben.

20 Minuten antrocknen lassen und dann vorsichtig Panko auf den Eigelben verteilen. Eier kurz in der Fritteuse knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das konfierte Eigelb:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in eine Schale mit dem Sonnenblumenöl geben. 100 ml Wasser aufkochen und über die Eigelbe gießen. Für 3 Minuten stehen lassen und herausnehmen.

Für die Garnitur:

Corned Beef anbraten. Dill feinschneiden. Cornichons in Brunoise schneiden. Alles als Garnitur verwenden.

Jürrina Führer am 20. März 2023