

Lauchzwiebel-Frischkäse, Heilbutt, Ei, Dill-Gurken

Für zwei Personen

Für den Frischkäse:

120 g Frischkäse	4 Radieschen	2 Lauchzwiebeln
1 Zitrone, Saft, Zesten	Salz	Pfeffer

Für den Fisch:

300 g Heilbuttfilet	Buchenholzspäne
---------------------	-----------------

Für die Pumpernickel:

2 große Scheiben Pumpernickel

Für das pochierte Ei:

2 EL Essigessenz	2 Eier, Größe M	1 Prise Salz
------------------	-----------------	--------------

Für die Dill-Gurken:

$\frac{1}{4}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz
--------------------------	-------------------------	------

Für das Topping:

2 EL Kresse	2 EL Granatapfelkerne	1 EL Zitronensaft
-------------	-----------------------	-------------------

Für den Frischkäse:

Die Radieschen und den Lauch waschen, Wurzel und Strunk des Radieschens entfernen. Mit Hilfe eines Juliennehobels die Radieschen in Streifen hobeln, den Lauch in feine Ringe schneiden. Frischkäse mit Zitronensaft und -zesten vermengen, Lauchzwiebel und Radieschen unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

Buchenholzspäne in den Räuchertopf geben und entzünden. Heilbutt hineingeben und ca. 20-25 Minuten räuchern.

Für die Pumpernickel:

Pumpernickel bei mittlerer Hitze ohne Fett in der Pfanne unter mehrmaligem Wenden rösten.

Für das pochierte Ei:

Einen Liter Wasser erhitzen, Salz und Essig hinzufügen und Wasser zum Simmern bringen. Mit einem Löffel das Wasser umrühren, sodass sich ein Strudel bildet. Ei in den Strudel geben und für ca. 3 Minuten garen.

Das Ei muss schwimmen, deswegen genügend Wasser hinzugeben.

Wenn man das Ei zuvor in eine Schöpfkelle gibt, kann man es leichter in den Strudel geben.

Für die Dill-Gurken:

Gurke schälen und salzen. Dill kleinhacken und dazugeben.

Für das Topping:

Das geröstete Pumpernickel mit dem Frischkäse bestreichen, die Gurke einrollen und in den Frischkäse drapieren. Heilbutt auf den Frischkäse geben mit Zitronensaft beträufeln, das pochierte Ei auf den Fisch legen.

Mit Granatapfelkernen und Kresse garnieren und servieren.

Julia Senff am 21. August 2023