

Seeigel auf Zitrus-Zabaione mit gepufftem Speck-Chip

Für zwei Personen

Für den Seeigel:

2 Seeigel

Für die Zabaione:

3 Eier

1 Limette

Soja-Lecithin

Salz

1 Grapefruit

1 TL helle Misopaste

Cayennepfeffer

Pfeffer

1 Blutorange

100 ml Champagner

Zucker

Für den gepufften Speck-Chip:

2 Scheiben Pancetta

Schweineschmalz

mehrere Reisteigplatten

Salz

Norialgenpulver

Für die Garnitur:

1 Pck. Umibudo

Schüssel mit groben Meersalz

Queller

Salz

Butter

Pfeffer

Für den Seeigel:

Die Seeigel unten vorsichtig mit einer Schere kreisförmig aufschneiden.

Am besten Sicherheits-Handschuhe tragen. Orangefarbene Gonaden mit Hilfe eines Löffel auslösen. Inneres von Sand befreien, ausspülen und beiseitestellen. Gehäuse so auftrennen, dass darin später serviert werden kann.

Seeigel können Sie bei Ihrem Fischladen des Vertrauens nachhaltig gefangen kaufen bzw. bestellen.

Für die Zabaione:

Eier trennen. Eigelbe mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayenne, Misopaste und Zitrusabrieb auf einem Wasserbad schaumig rühren. Dann etwas Champagner und Saft der Zitrusfrüchte angießen und weiterrühren bis ein Schaum entsteht. Ggfs. mit Lecithin nachhelfen. Mit Gewürzen abschmecken.

Für den gepufften Speck-Chip:

Pancetta in einer Pfanne knusprig rösten. Herausnehmen, abtropfen lassen und anschließend fein bröseln. Reispapier in Vierecke schneiden und in einer Pfanne mit Schmalz knusprig ausbacken. Auf einem Küchenpapier trocken tupfen und zerkleinern. Mit Noripulver, Speckbröseln und etwas Salz bestäuben.

Für die Garnitur:

Queller in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Algen-Arten als Garnitur verwenden.

Seeigelgehäuse mit Zabaione zur Hälfte füllen. Seeigelrogen darauf anrichten. Speck und Algen als Garnitur verwenden. Auf einer Schüssel mit grobem Meersalz servieren.

Daniel Schöllner am 19. Dezember 2022