

Fisch-Trilogie mit Avocado-Wasabi-Espuma

Für zwei Personen

Für die Wasabi-Espuma:

$\frac{1}{2}$ Avocado	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 ml Gemüsefond
150 ml Mineralwasser	1 EL Wasabipaste	4 EL Sahnemeerrettich
1 EL Xanthan	Kartoffelstärke	Knoblauch-Salz
Schwarzer Pfeffer	Salz	

Für das Mousse:

100 g geräuch. Forellenfilet	1 TL schwarzer Kaviar	1 Zitrone
2 Pumpernickel-Taler	4 EL Doppelrahm-Frischkäse	Knoblauch-Salz

Für den geflammten Lachs:

100 g Lachsfilet	Zitrone-Abrieb	1 EL weiße Sesamsaat, geschält
1 EL schwarze Sesamsaat	2 EL geröstetes Sesamöl	Meersalz

Für das Saiblings-Tatar:

100 g Saiblingsfilet	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	1 Zitrone
1 EL mildes Olivenöl	1 EL weißer Balsamico-Essig	1 TL getrocknete Dillspitzen
Knoblauch-Salz	Pfeffer, Salz	

Für die Garnitur:

Erbsenkresse	Erbsen-Spargel	1 Halm Schnittlauch
1 Zweig Dill		

Für die Espuma Xanthan und Kartoffelstärke mit dem Gemüsefond verrühren.

Sahnemeerrettich, Wasabipaste und das Fruchtfleisch der halben Avocado hinzugeben und gut mixen. Zitrone auspressen. Masse mit Zitronensaft und Sprudelwasser zu einer glatten Flüssigkeit mixen. Mit Knoblauch-Salz, Salz und Pfeffer abschmecken. Flüssigkeit mit einer Kelle durch ein Haarsieb in die Espumaflasche füllen und kalt stellen.

Das Forellenfilet mit dem Frischkäse mixen. Mit Zitronenabrieb und Knoblauch-Salz abschmecken. Mousse bis zum Servieren kalt stellen.

Für den geflammten Lachs das Lachsfilet waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Würfel auf einem feuerfesten Teller mit dem Bunsenbrenner rundherum abflämmen, bis sich die Oberfläche leicht bräunt. Sesamöl auf die geflammten Seiten streichen. Mit Zitronenabrieb und Fleur de Sel bestreuen. Zwei Seiten in weißem und schwarzem Sesam wälzen.

Für das Saiblings-Tatar Saiblingsfilet waschen, trocken tupfen und fein hacken. Gurke schälen, halbieren, das Innere klein hacken. Das feste Fruchtfleisch fein hacken. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Gehacktes Fischfilet und Gurke mit Dillspitzen, Olivenöl, Balsamico-Essig und Zitronensaft vermengen. Mit Zitronenabrieb und Knoblauch-Salz abschmecken.

Pumpernickel-Taler in einer Pfanne anrösten. Abkühlen lassen und Räucherforellen-Mousse und Kaviar darauf geben. Gemeinsam mit Saiblings-Tatar und geflammtem Lachs anrichten. Espuma ansprühen. Mit Dill, Erbsenkresse, Erbs-Spargel und Schnittlauch garnieren und servieren.

Clara Kramer am 22. September 2015