

OEuf soufflé mit Saibling-Tatar, Röstbrot, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für das Saiblingstatar:

200 g Saiblingsfilet	1 grüner Apfel	1 rote Chilischote
1 Zitrone	1 Limette	1 EL weißer Balsamico
1 TL Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für den Röstbrot-Taler:

5 Scheiben Toastbrot 2 EL Butter

Für das OEuf soufflé:

3 Eier 1 kleiner Wintertrüffel

3 Zweige Dill

2 EL Butter Salz

Für das Wasabi-Erbsenpüree:

200 g TK Erbsen 1 EL Wasabipaste 100 ml Sahne

20 g Butter 1 Muskatnuss Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Saiblingstatar: Für das Tatar den Saibling waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Den Fisch in sehr feine Würfel schneiden. Einen Apfel halbieren und entkernen. Die Apfelhälfte fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Die Zitrone waschen, abreiben und den Saft auspressen. Die Limette ebenfalls waschen und abreiben. Den Fisch mit den Apfelwürfeln, den Chilistreifen, 1 TL Zitronen- und Limettensaft, sowie Zitronen- und Limettenabrieb vermischen. Mit Balsamico, Öl, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Röstbrot-Taler: Mit einem Anrichtering (8 cm) aus den Weißbrotscheiben Kreise ausstechen. Eine Pfanne mit 2 EL Butter erhitzen und die Brotscheiben auf beiden Seiten rösten.

Für das OEuf soufflé: Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Eine ofenfeste Form mit kochend heißem Wasser befüllen und in den Backofen stellen, damit genug Feuchtigkeit vorhanden ist und das Soufflé später nicht zusammenfällt.

Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Servierringe mit Butter einstreichen. Den Brottaler aufs Backblech legen und die Servierringe darauf setzen.

Für den Eischnee 3 Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dill abrausen, trockenwedeln und hacken. 2-3 EL Dill unter die Eischneemasse heben, den Rest zum Garnieren verwenden.

Den Dill-Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und diesen kreisförmig in die Servierringe spritzen. Der Boden bzw. Brottaler sollte vollständig mit Eischnee bedeckt sein. In die Mitte des Eischneebodens eine Trüffelscheibe legen.

Mithilfe eines kleinen Löffels etwas Tatar auf die Trüffelscheibe setzen und das Tatar mit einer weiteren Trüffelscheibe belegen. Mit dem Spritzbeutel den Trüffel-Tatarkern weiter mit Eischnee ummanteln, bis der Anrichtering vollständig bis oben hin gefüllt ist.

Das Blech mit den Eischneetürmchen im Anrichtering auf die mittlere Ofen-Schiene legen. Die Temperatur auf 75 Grad reduzieren und die Türmchen für 10 Minuten garen, bis das Eiweiß stockt.

Nach der Garzeit die Anrichteringe vorsichtig entfernen und mit etwas gehacktem Dill garnieren.

Für das Wasabi-Erbsenpüree: Die tiefgekühlten Erbsen in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen. Die Erbsen mit Sahne und Butter pürieren. Das Püree noch einmal durch ein Sieb streichen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Wasabi und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Schindler am 21. Mai 2019