

Hering mit Wassermelone, Schalotten, Safran-Hollandaise

Für 4 Personen

| | | |
|----------------------------|------------------------|-------------------------|
| 500 ml Wasser | 200 g Zucker | 250 ml Rotweinessig |
| 500 g Wassermelone | 8 längliche Schalotten | 100 ml Weißwein |
| 100 ml Apfelsaft | Meersalz | 1 Zweig Thymian |
| 3 Zweige Zitronen-Thymian | 1 Knoblauchzehe | 5 EL Olivenöl |
| 1 Prise Piment-d'Espelette | 600 g Heringsfilet | 1 reife Avocado |
| Pfeffer | 100 g Butter | 1 Bio-Limette |
| 200 ml Fischfond | 1 Ei | 3 Eigelb |
| 1 Msp. Safranfäden | Cayennepfeffer | 1 EL gesalzene Erdnüsse |

Wasser mit Zucker im Topf aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann den Essig einrühren. Die Wassermelone schälen und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Die Kerne vorsichtig entfernen und die Scheiben in eine Auflaufform oder Lebensmittelplastikbox legen, die Marinade angießen, gut abdecken und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ziehen lassen. Die Schalotten schälen und je nach Länge dritteln. Weißwein mit Apfelsaft in einem flachen Topf aufkochen, mit Meersalz abschmecken. Schalotten und Thymianzweig einlegen und zugedeckt weich schmoren. Zitronen-Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. 4 EL Olivenöl mit Zitronen-Thymian, Knoblauch und einer Prise Piment d'Espelette vermischen. Heringsfilets entgräten, abwaschen und gut abtrocknen. Dann mit dem aromatisierten Öl bestreichen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Avocado schälen und achteln. Avocadospalten mit Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Olivenöl marinieren. Für die Safranhollandaise die Butter in einem Topf schmelzen. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Fischfond, Limettenschale und -saft mit Ei und Eigelben in einem Schlagkessel gut verrühren, Safran untermischen und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Eier binden (ca. 70 Grad). Die geschmolzene Butter langsam mit dem Schneebesen unterrühren. Die cremige Hollandaise mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Melonenscheiben aus dem Fond nehmen und gut abtropfen lassen. Die Melonenscheiben leicht ölen und auf dem Grill oder in der Grillpfanne an grillen. Anschließend in schöne Würfel schneiden. Die Fischfilets auf dem Grill oder in einer Grillpfanne auf der Hautseite kräftig anrösten, wenden und auf der Fleischseite nur kurz braten. Zuletzt mit grobem Meersalz würzen. Die Avocadospalten, die Melone und die Schalotten abwechselnd auf dem Teller verteilen. Die Heringsfilets darauf verteilen und die Hollandaise daneben anrichten. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse über das Gericht streuen.

Michael Kempf am 04. Juli 2014