

# Geräucherter Saibling, Orangen-Kardamom-Suppe, Kaviar

**Für 4 Personen**

**Saibling:**

1 Saibling	1 l Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zehen Knoblauch	

**Süß-Saure Karotten:**

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 kg Karotten
500 g Zucker	500 ml Wasser	250 ml Balsamicoessig
25 g Ingwer	25 g Korianderkörner	5 Sternanis
5 Nelken		

**Alginbad:**

6 g Algin	1 l Wasser
-----------	------------

**Orangen-Kardamom-Sphären:**

1 Orange	11 Sternanis	7 Kardamomkörner
12 g Xanthan	90 g Gluco	

**Calcicbad:**

4 g Calcic	130 ml Wasser
------------	---------------

**Kaviar in Texturen:**

70 ml Likör, blau	20 ml Kokossirup	2 g Algin
50 ml Wasser		

**Anrichten:**

4 Gloschen, klein	1 Rauchpfeife	Räuchermehl
-------------------	---------------	-------------

Saibling: Den Saibling putzen und in circa fünf Mal fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Knoblauch auf circa 60 Grad erhitzen und den Saibling etwa sieben Minuten darin confieren.

Süß-Saure Karotten: Von der Orange und der Zitrone die Zesten abreißen. Die Karotten tournieren und blanchieren. Wasser, Balsamicoessig, Ingwer, Korianderkörner, Sternanis, Nelken und Zesten zusammen aufkochen, dann die Karotten hinzu geben.

Alginbad: Das Algin ins Wasser geben, mischen und dann passieren.

Orangen-Kardamom-Sphären: Den Saft der Orange auspressen. Den Orangensaft mit dem Sternanis und den Kardamomkörnern zusammen aufkochen und leicht reduzieren lassen. Mit Xanthan binden und danach das Gluco einmischen, die Masse in Halbkugelformen einfrieren. Wenn die Suppe gefroren ist, zehn Minuten ins Alginbad geben und danach in klarem Wasser säubern. In etwas Orangensaft ruhen lassen.

Calcicbad: Calcic in das Wasser geben, mischen und dann passieren.

Kaviar in Texturen: Den blauen Likör und den Kokossirup jeweils (getrennt voneinander) mit einem Gramm Algin mischen und in je eine Spritze aufziehen. In das Calcicbad (Kalziumchloridbad) tropfen lassen und für 30 bis 40 Sekunden darin belassen. Danach aussieben und in klarem Wasser waschen.

Anrichten: Alle Elemente des Gerichts auf einem Teller anrichten und mit einer Glosche verhüllen. Die Rauchpfeife mit dem Räuchermehl bestücken, anzünden und Rauch unter die Glosche lassen und dem Gast direkt servieren.

Nelson Müller am 27. Mai 2011