

Jakobsmuschel im Seezungen-Mantel mit Schwarzwurzel

Für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Seezungenfilets	100 g Bottarga von Meeräsche	100 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Eiswürfel

Für den Spinat und Jakobsmuschel:

4 Jakobsmuscheln	100 g Bottarga von Meeräsche	4 Spinatblätter
Eiswasser		

Für die Rolle:

400 g Seezunge	Salz	Pfeffer
----------------	------	---------

Für die Schwarzwurzel:

200 g Schwarzwurzel	1 Zitrone, Saft	500 ml Milch
Salz		

Für die gerösteten Zwiebeln:

100 g Röstzwiebeln	5 g Aktivkohlepulver	Salz
--------------------	----------------------	------

Für das Eiertopping:

1 Ei	1 altbackenes Brötchen	Salz
------	------------------------	------

Für den Portwein-Schaum:

50 g Bottarga von Meeräsche	1 weiße Zwiebel	150 g Butter
200 ml Sahne	300 ml Fischfond	300 ml weißer Portwein
2 Lorbeerblätter	Salz	weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

Wildkräuter	Blüten	
-------------	--------	--

Für die Farce:

Ein Sous-Vide-Becken auf 55 Grad einstellen.

Seezunge in Würfel schneiden und mit Bottarga, Sahne, Eiswürfeln, etwas Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein mixen.

Für den Spinat und Jakobsmuschel:

Blattspinat gut waschen und in gesalzenem Wasser kurz blanchieren.

Herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Dann die Blätter mit Küchenpapier trocknen. Jakobsmuscheln putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und ins Spinatblatt einrollen.

Für die Rolle:

Seezunge auf eine Folie legen, die Farce auftragen und die Spinat Rollen auf die Farce legen und einrollen. Rolle in einem Beutel vakuumieren, dann im Wasserbad bei 55 Grad ca. 30 Minuten garen.

Für die Schwarzwurzel:

Schwarzwurzel schälen und in ca 5 bis 6 cm große Stücke schneiden. In warmer Milch kurz ziehen lassen, dann im gekochtem Salz-Zitronenwasser 5 Minuten ziehen lassen. Wurzel rausholen und trocknen lassen.

Für die gerösteten Zwiebeln:

Röstzwiebeln und Aktivkohle in einen Mixer geben und fein mixen.

Schwarzwurzeln in der Mischung gut wälzen und bis zum Servieren zur Seite legen.

Für das Eiertopping:

Ei im Wasser ca. 15 Minuten kochen, herausnehmen, pellen und klein hacken. Altbackenes Brötchen in Scheiben schneiden, im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, in

einen Mixer geben und fein mixen. Eier mit fein gehacktem Brötchen mischen und mit Salz würzen.

Für den Portwein-Schaum:

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Zwiebel mit Butter in einem Topf anbraten und mit Portwein ablöschen. Bottarga hinzugeben, kurz anbraten, dann Fischfond und Lorbeerblätter hinzugeben und kochen lassen, bis ca. 200 ml Flüssigkeit im Topf verblieben sind. Sahne hinzugeben, mit Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

Wildkräuter und Blüten als Garnitur verwenden.

Tung Nguyen am 29. November 2024