

AUGUST 2015: CHRISTOPHER WILBRAND

FILET VOM SAINT PIERRE

SAUM / KÜRBIS / PYRAMIDENSALZ / AUFGUSS VON INDIANERNESSEL

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Fisch

4 Filets vom Saint Pierre à 150 g von Delta Fleisch

2 EL paniertes Saummuskelfleisch

Kubebenpfeffer und Murray River Salz von Ubena

Zitronensaft

Das Saummuskelfleisch gut vom Saumfett herausputzen und mit MRS, Kubebenpfeffer und Zitronensaft abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen. Die Saint Pierrefilets 15 Minuten bei 58°C im Dampf garen und mit MRS würzen. Darauf den marinierten Saum platzieren und anrichten.

Sternanissud

500 ml Wasser

50 g Zucker

8 Stück Sternais

Murray River Salz von Ubena

Balsamessig

Für den Steranissud, Zucker hell karamellisieren, mit Wasser ablöschen, Steranis zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit MRS und Balsamessig abschmecken.

Kürbisperlen und Spalten

1 Hokaidokürbis

300 ml Sternanissud

Die Kürbisspalten tournieren und im Sternanissud ca. 12 Minuten bissfest garen. Die Perlen ausstechen und im Sud aufbewahren und kurz vor dem Anrichten erwärmen und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Kürbispüree

200 g entkernter Hokaidokürbis

50 ml Gemüsebrühe

Prise Bananencurry

1 TL Butter

Himbeeressig

Für das Kürbispüree, den Kürbis von Kernen befreien und auf Würfel schneiden. Die Würfel mit der Brühe, Salz und dem Curry weich kochen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Die Würfel mit kalter Butter fein pürieren und mit etwas Himbeeressig abschmecken.

Spaghettikürbis

1 Spaghettikürbis

Murray River Salz und Kubebenpfeffer von Ubena

Den Spaghettikürbis 2 Stunden im Backofen bei 250°C garen. Den Kürbis halbieren und mit einer Gabel die Spaghettifasern herauskratzen und mit MRS und Kubebenpfeffer abschmecken.

Kürbishippen

250 g Butternutkürbis

30 g Mehl

Prise Curry

250 ml Gemüsebrühe

Peruanisches Quellwassersalz von Ubena

Für die Kürbishippen, den Kürbis klein schneiden und in der Brühe mit Curry und etwas Salz weich kochen und fein pürieren. 150 g von dem Püree mit Mehl und Eiweiß vermengen, auf eine Silkpadd-Matte dünn aufstreichen und bei 110°C ca. 30 Minuten trocknen lassen. Die Chips grob brechen und trocken aufbewahren.

Indianernesselaufguss

200 g Indianernessel von Keltenhof

40 ml Wasser

Peruanisches Quellwassersalz

Xanthan

Die Indianernessel mit Wasser und peruanischem Quellwassersalz und etwas Xanthan im Thermomix 2 Minuten auf Stufe 10 mixen und durch ein feines Sieb passieren. Den Sud leicht erhitzen und abschmecken.

Anrichten

Auf einem vorgewärmten etwas vertieftem Teller den Fisch in der Mitte anrichten und alle anderen Zutaten nach eigenem Gusto platzieren und dekorieren. Dabei ist zu beachten, dass der Fisch frei liegt. Dann servieren und den Indianernesselsud am Tisch aufgießen.