

AUGUST 2016: TOM WICKBOLDT

ST. PIERRE & NORI ALGE

Lardoschaum / Yuzu / Bete / Wasabirauke

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Rote Bete Gel: 200ml Rote Bete Saft
 1 Gramm Agar
 1 Gramm Gellan
 eine Prise Salz

Alle Zutaten werden in kaltem Zustand zusammen gemixt und anschließend für zwei Minuten gekocht. Danach wird die aufgekochte Masse kalt gestellt und nach dem Erkalten erneut gemixt.

Lardoschaum: 300 Gramm Lardo von Delta
 150 Gramm gekochte Kartoffeln
 100 ml Sahne
 50 ml Milch
 1 Esslöffel BASIC textur
 Salz zum Abschmecken

Zur Herstellung des Lardoschaums werden die gekochten Kartoffeln, die Sahne und die Milch in einen Thermomix gegeben und bei 80°C auf Stufe 10 gemixt. Auch der Lardo wird hinzugefügt und das Ganze für weitere zwei Minuten gemixt. Um die Zutaten bestmöglich aromatisch hervor zu heben und einen außergewöhnlichen Stand zu erreichen, wird der Schaum mit etwas Salz abgeschmeckt und mit einem Esslöffel BASIC textur verfeinert. Bevor der Schaum angerichtet werden kann, wird er in eine iSi Flasche, die zuvor mit zwei Patronen bestückt wurde, gefüllt und bei 54°C ins Wasserbad gestellt. Der Lardo-Espuma kann durchaus etwas überwürzt werden, da sich durch die Verwendung von Sauerstoffkapseln viel Luft bildet und der Schaum im Teller nicht mehr viel Aroma entwickelt.

Lauch / Nori Mantel: 1 Stange Lauch
 1 Blatt Nori Alge
 2 Stücke St.Pierre von Delta
 etwas Butter und Olivenöl
 0,1 Liter Nolly prat
 1 Zweig Thymian

Den Lauch halb einschneiden und die äußeren Blätter ca. zwei bis drei Minuten blanchieren. Anschließend werden die Blätter abgetupft und die Noristreifen darauf gelegt. Alles dünn mit Farce einstreichen und den gewürzten St. Pierre Fisch in den Lauch / Nori Mantel einwickeln. In Butter & Olivenöl werden die eingewickelten Fischpäckchen kurz von beiden Seiten angeschwitzt, danach mit Nolly prat und Thymian gewürzt und anschließend bei 160°C für 3 Minuten in den Ofen geschoben.

Kartoffelcrunch: 1 rohe Kartoffel
etwas Pflanzenöl und Salz

Die Kartoffel wird geschält und in feine, kleine und gleichmäßige Würfel geschnitten. Die Scheiben werden in heißem Öl gleichmäßig frittiert, danach abgetropft und abschließend leicht gesalzen.

Ein wenig Wasabirauke von Keltenhof und etwas Yuzu dienen als dekorative und geschmacksintensive Zugabe.

Persönlicher Tipp zum Rezept:

Für ein volles Aroma und besonders saftiges Fleisch muss der St. Pierre nach dem Garen sofort serviert werden.