

APRIL 2016: PIERRE NIPPKOW

MAKRELE, SOJA MARINIERT & FEFLÄMMT

Knochenmark - Gurkensud - Baumpapaya – Kaffeeöl

Empfohlene Zutaten für 4-6 Portionen:

2 Stk. Makrelen von Delta Fleisch

Marinade Makrelen:

100ml Mirin

100ml Sojasauce

2 EL Sushiessig

Makrelen filetieren, portionieren, in der Marinade einlegen und ca. 10-15 min. ziehen lassen. Danach herausnehmen, abtropfen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Darauf achten, dass der Kern der Makrele noch roh ist.

Knochenmark:

8-10 Drops Knochenmark

Marinade wie Makrele

Ketchup Manis

Maldon Salzflocken

Das Knochenmark einen Tag wässern. Die Drops portionieren und in der Marinade 5min. einlegen. Das Mark abtropfen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen, mit Ketchup Manis bestreichen und Maldonsalz würzen.

Gurken-Basilikumfond:

250ml Gurkensaft

100ml Apfelsaft

50ml Basilikumöl

1EL Zucker, ½ EL Salz, Limonenöl, Xanthan, Chloropyll von Sosa

Für den Basilikumsud, alle Zutaten miteinander mixen, leicht mit Xanthan (Kaltbinder) binden, abschmecken und durch ein sehr feines Sieb passieren.

Eingelegte Gurke:

1 Stk. Gartengurke

200ml Apfelsaft

20ml Champagneressig

10ml Zitronensaft

30g Zucker

100g Ingwerscheiben

Honig, Salz

Für die Ingwermarinade, Apfelsaft, Essig, Zitronensaft und Zucker aufkochen, dann den Ingwer dazugeben und 2-3 Tage ruhen lassen. Die Gurke schälen und in dünne Streifen schneiden, dann in den Ingwersud einlegen.

Marinierte Papaya:

1Stk. Baumpapaya

Vinaigrette wie unten beschrieben

Kaffeeöl

Gellan nach Bedarf

Passionsfruchtessig

Vinaigrette (Sushiessig, Ahornsirup, Schalotten, Rapsöl, Koriander- und Fenchelsaat, Salz, Lorbeer, Passionsfruchtessig)

Baumpapaya schälen, halbieren und Kerne auslösen. Die Papayakerne im Dörrautomat trocknen und in eine Pfeffermühle füllen. Papaya in 2cm große Stücke schneiden und mit Vinaigrette und Kaffeeöl marinieren. Papaya mit Papayakerne aus der Mühle "würzen" dann die Papayaabschnitte glatt mixen und mit Gellan zu einem Gel verarbeiten und mit Passionsfruchtessig abschmecken.

Eingelegte Buchenpilze:

1 Packung Buchenpilze braun

125g Rohrzucker

250ml Sojasauce

Zutaten einmal aufkochen und die Buchenpilze drin einlegen.

Anrichten:

Marinierte Papaya abtropfen, und auf einem Teller anrichten, mit Papayagel und den Buchenpilzen dekorieren. Gurkensud vorsichtig angießen und die geblähte Makrele mit dem Knochenmark mittig platzieren. Die Gurkenblüten in die Gurkenstreifen einwickeln, mit Wasabisesam bestreuen und auf die Makrele legen. Mit Borretschblüten oder Kornblumenblüten von Keltenhof dekorieren.

Tipp:

Legen Sie die Makrelenfilets nach dem filetieren nochmal 3-5 min. in "Jus de mer" (gereinigtes Meerwasser) ein.

Das wirkt wie eine Flüssigbeize und macht das Fleisch fester und hebt den Eigengeschmack des Fisches.