

APRIL 2015: GUNTER EHINGER

ROCHENFLÜGEL MIT NUSSBUTTERSCHAUM, EIGELB UND FELDSALAT

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Rochenflügel

4 Stück à 70 g Rochenflügelfilets von Delta Fleisch

Rochenflügelfilets in Olivenöl braten, mit Butter und Aromaten nachbraten. Indische Pyramidenflocken zum Würzen.

Nussbutterschaum

250 g Nussbutter

125 g frische Butter

350 ml Wasser

Peruanisches Quellwassersalz von Ubena

Alles vermengen, erhitzen, aufmixen.

Kalbsjus

100 g Kalbsjus

Eigelb

200 g Eigelb

75 g Zucker

Yuzu

50 g Maltopuder

Algenpuder

Zitronenwürzer Würzmischung von Ubena

Eigelb mit Zucker warm aufschlagen, die restlichen Zutaten unterheben (außer Algenpuder und Malto), abschmecken, portionieren, wegfrieren. In Algenpulver-Maltopuder-Gemisch aufbewahren.

Feldsalat mit Sherryvinaigrette

1 Hand gewaschenen Minifeldsalat von Keltenhof

40 g Traubenkernöl

7 g Sherryessig

3 g weißer Portwein

5 g Champagneressig

Salz, Pfeffer, Trüffeljus

Alles vermengen und abschmecken. Salat mit Sherryvinaigrette marinieren.

Zitronenschalencrème

Weißes von 2 Zitronen

Crème fraîche

Das Weiße 3-fach blanchieren und 70% in der Moulinette fein mixen, durchstreichen und mit etwas Crème fraîche verrühren, abschmecken mit Salz, Ponzu, Yuzu und Zucker.

Mit Sardellencreme und Oliventempura gefüllte Kapernbeere

4 Stück Kpernbeere, ausgehöhlt

2 Stück Sardellen

30 g Crème fraîche

10 g Mascarpone

1 Spritzer Zitronensaft

Limonenabrieb

1 TL geschlagene Sahne

Sardellen fein hacken und durchstreichen (mehrfach). Mascarpone, Crème fraîche und Zitronensaft und Limonenabrieb unterrühren. Geschlagene Sahne unterheben.

120 g Olivenpenade

35 g Mehl

40 g Trisol

0,5 g Hefe in wenig Wasser gelöst

Zucker und Salz

Alles miteinander verrühren und abschmecken. Wichtig: Beim Frittieren mindestens 160°C. Die Kapernbeeren mit der Crème füllen und mit dem Tempura überziehen. Bei mindestens 160°C frittieren.

Topinamburpüree

300 g Topinambur

Meersalz zum Garen

1 Stich gute Butter

Topinambur auf Meersalz weichgaren, schälen, das Innere herauskratzen, pürieren, passieren und abschmecken.