

MAI 2016: ACHIM SCHWEKENDIEK

WALLER / STIELMUS / MAIRÜBE / RHARBARBER

Empfohlene Zutaten für 4-6 Portionen:

			Zu Schritt
1	EL	Kischbalsamessig	1
50	g	Wallerleber von Delta	1
50	g	Butter	1
1		Eigelbe	1
0,5	TL	Pöckelsalz	1
1	Zweig	Thymian	1
100	ml	Röstzwiebelsud	2
0,5	TL	Röstzwiebelbrunoise	2
1,4	g	Agar Agar	2
1	EL	Rauchaalwürfel	2
200	ml	Geflügelbrühe	3
3	g	Agar Agar	3
300	g	Stielmusblätter	3
100	ml	Rauchaalbrühe	4
1		Schalotte	4
300	g	Stielmusstengel	4
1	TL	Zucker	5
1	Prise	Xanthan	5
1	TL	Sesamöl geröstet	5
1		Rhabarberstange	5
100	ml	Rhabarbersaft	5

25	ml	Johanniskernöl	6
10	g	Maltodextrin	6
15	g	Butter	7
2		Mairüben	7
400	g	Wallerfilet von Delta	8
2	EL	Püree von fermentiertem Knoblauch	9
3	Prise	Salz	10
3	Prise	Pfeffer	10
12	Zweig	Kresse von Keltenhof	10

Schritt 1:

Die Leber salzen und scharf in einer Pfanne anbraten (englisch). Mit dem Kirschbalsamessig ablöschen. Jetzt mit der lauwarmen Butter mixen und das Eigelb zugeben. Fein mixen, passieren und kalt stellen.

Schritt 2:

Den Röstzwiebelsud mit dem Agar-Agar aufkochen. 1mm dick in eine flache Form gießen. Nun mit den Röstzwiebelbrunoise und den Aalwürfeln bestreuen. Dann kalt stellen.

Schritt 3:

Die Blätter in gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen. Die Geflügelbrühe mit dem Agar-Agar aufkochen. Nun die Blätter abgießen und zur Geflügelbrühe geben. Dann auf ein Blech geben und im Kühlschrank auskühlen lassen. Sowie es fest ist kann es glatt gemixt werden. In einen Spritzbeutel abfüllen.

Schritt 4:

Die Stengel in feine Würfel scheiden. Ebenso die Schalotte. Nun beides anschwitzen und in der Rauchaalbrühe 12 Minuten gar ziehen lassen. Zum Schluss noch ein paar Rauchaalwürfel zugeben und abschmecken.

Schritt 5:

Den Rhabarber in Würfel schneiden. Nun den Saft mit dem Zucker und dem Sesamöl aufkochen. Zusammen mit dem Rhabarber vacuumieren. Bei 85°C 7 Minuten dampfgaren. Den Fond mit etwas Xanthan abbinden.

Schritt 6:

Das Johanniskernöl mit dem Maltodextrin vermischen und dann in einer Pfanne bei wenig Temperatur schwenken bis die Kugeln entstehen.

Schritt 7:

Die Mairüben schälen und ausstechen. In Butter weich dünsten und dann nochmal in einer Pfanne kurz rösten.

Schritt 8:

Das Wallerfilet portionieren, würzen und mit der Lebermasse bestreichen. Bei 85°C 7 Minuten dämpfen. Nun den Röstzwiebelgelle auf die Größe des Filets zuschneiden und dann auflegen.

Schritt 9:

Das fermentierte Knoblauchpüree erwärmen und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Schritt 10:

Nun alles wie auf dem Bild mit Micro Leaf Mix von Keltenhof anrichten.

Tipp:

Stielmus ist ein Gericht aus meinen Kindheitstagen. Wir haben es in diesem Gericht mit Fisch kombiniert und den sonst üblichen rauchigen Geschmack des Specks durch geräucherten Aal erzielt. So ist es etwas leichter und trotzdem sehr harmonisch und lecker.