

Salzach-Stör | Kaviar | Dashi-Sud | Birnenkren

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Störfilet

4 x 80g frisches Störfilet von Delta Fleisch Hamburg

Nussbutter

Süßwasserfischkarkassen

helles Wurzelgemüse

Noilly Prat, Weißwein, Ricard

Kombualgen, Bonitoflocken, Zanderfleisch

Golden Delicious Essig vom Landgut Harner (Bezug über Delta Fleisch Hamburg)

Xanthan

Blanchierte Brunoise

Störfilet (2–3 Tage gelagert, damit es wieder weich wird) ca. 15 Minuten in 55° warmer Nußbutter confieren. Aus Karkassen von Süßwasserfischen mit hellem Wurzelwerk, Noilly Prat, Weißwein und Ricard einen Fischfond herstellen.

Fischfond mit gewässerten Kombualgen, Bonitoflocken und Zanderfleisch klären, ziehen lassen

und leicht säuerlich – wie einen „Blausud“ – abschmecken. Passender Essig: Golden Delicious Essig vom Landgut Harner (Bezug über Delta Fleisch Hamburg)

Mit 1 Msp. eingemixtem Xanthan leicht binden, p. P. 1 EL blanchierte Brunoise von Wurzelgemüse dazugeben.

Birnenkren

2 Stück Williams Christ Birnen

2 EL brauner Rohrzucker

1/4 l Riesling

1 Nelke, Lorbeerblatt

Birnen schälen, entkernen, in Stücke schneiden. 2 EL braunen Rohrzucker hell karamellisieren, mit 1/4 l Riesling ablöschen, Zucker loskochen, evtl. etwas Wasser nachfüllen, Birnenstücke mit 1 Nelke und 1 frischem Lorbeerblatt schön weichköcheln. Ohne Gewürze und Flüssigkeit fein mixen, durch ein Sieb streichen. Das Püree sollte zu Nocken formbar sein.

Abschmecken mit Birnen-Balsamico oder Apfel-Verjus. Mit Meerrettich (ganz normaler aus dem Glas oder geraffelter österreichischer) im Verhältnis 3:1 vermengen.

Anrichten

2 – 3 EL heißen Dashi – „Blausud“ in tiefen Teller geben, Fisch platzieren, mit gerösteten Pankobrösel bestreuen. Wer will, gibt noch 1 EL Kartoffel – Nußbutterstampf unter den Fisch.

Je 1 Nocke Kaviar und Birnenkren auf den Teller geben. Dekorieren mit frisch geriebenem Meerrettich und Micro-Wiesenkräutern / Micro-Blutampfer vom Keltenhof.