

IN NUSSBUTTER CONFIIERTER BLACK COD

Saiblingsrogen – grüner Apfel – rote Rübe –
Micro Blutampfer - Zitronenöl

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Confierter Black Cod

100 g Nussbutter

4 Stk. à 80 g portionierten Black Cod von Alaska Seafood
von Alaska Seafood

UBENA Murray River - Salz

Den portionierten Fisch großzügig mit der Nussbutter benetzen
und abgedeckt bei ca. 70 Grad etwa 15 Minuten sanft garen.

Nach dem Garen mit dem Murray River – Salz würzen.

Topping

40 g Saiblingskaviar

1 TL fein geschnittene Schale
von Salzzitronen

1 TL fein geschnittenen Schnittlauch

1 TL feinste Roggenbrotroutons
Granny Smith Scheiben

Das Topping kurz vor dem Anrichten abmischen und auf dem Fisch verteilen,
so dass Textur und Farbe der einzelnen Komponenten erhalten bleibt.

Rote Bete Gel

mit Szechuan Pfeffer von UBENA aromatisiert

320mk Rote Bete Saft

80ml Himbeeressig

15 Stück Szechuan Pfefferkörner
von UBENA gemörsert

1,3 g Salz von UBENA

3,6 g Agar Agar

Alle Zutaten kräftig mixen und aufkochen, danach durch ein feines Sieb schütten und gelieren lassen.

Anschließend im Thermomixer zum Gel pürieren und in einer Spritzflasche bereitstellen.

Grüne Apfelemulsion mit Zitronenöl

250 ml frisch gepressten Granny Smith-Saft

Salz und Pfeffer von UBENA

Zitronensaft

1,2 g Xanthan

Zitronenöl

Den Saft klar kochen und abschäumen, die Gewürze und das Xanthan einmixen und vakuumieren, damit die Luftbläschen verschwinden.

Anrichten:

Wie im Kalenderbild anrichten, in die Apfelemulsion das Zitronenöl tropfen und mit Micro Blutampfer vom Keltenhof garnieren.