

Färöerlachs | Miso gebeizt | Flüssige Erbse | Kokosmilch | Leindotteröl

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Erbsensuppe

0,6 kg	Erbsen (TK)
3 Stück	Schalotten
20 g	Ingwer
2 Stangen	Zitronengras
je 1/2 TL	Koriandersaat/Fenchelsaat
1 Stück	Limettenblätter (Kaffir)
0,5 l	Geflügelfond
250 ml	Kokoswasser
750 ml	Kokosmilch
0,2 l	Saft von Zuckerschoten (Entsafter!)
60 ml	Mirin
30 g	Butter
Salz, Zucker, Muskat	

Schalotten, Ingwer, Zitronengras klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen.

Koriander, Fenchel, Kaffir & Mirin dazugeben und etwas reduzieren. Kokosmilch, Kokoswasser, Schotensaft & Fond hinzufügen und 30 Minuten köcheln lassen. Die Erbsen hineingeben und

einmal aufkochen lassen. Abschließend die Butter kalt untermengen.

Alle Zutaten pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Zucker & Muskat abschmecken.

Färöerlachs / Misobeize

600 g	Lachsfilet von Delta Fleisch Hamburg
1 kg	Misopaste, hell
je 1 Stück	Zitrone/Limette
50 ml	Sake
50 ml	Choyasake

Alle Zutaten miteinander verrühren und das Lachsfilet in die Beize einpacken.

Nach ca. 22–24 Std. (je nach Dicke des Filets) aus der Beize holen und mit Wasser gründlich abspülen.

Pulpochips

Gegarter Pulpo
Pulporfond
Chorizo

Schalotte
Knoblauch, Thymian, Rosmarin
Xanthan zum Binden

Chorizoabschnitte, Schalotten- und Knoblauchbrunoise in Öl anschwitzen und mit Pulporfond ablöschen. Kräuter dazu und ein wenig reduzieren lassen. Dann passieren und mit Xanthan leicht abbinden. Den gegarten Pulpo (leicht angefroren) mit Hilfe einer Schneidemaschine in hauchdünne Scheiben schneiden, und durch den Pulporfond ziehen. Die glasierten Pulposcheiben im Dörrautomat über Nacht trocknen lassen.

Erbsensphäre

2 Pack	Zuckerschoten
250 ml	Kokoswasser
35 g	Vegetarische Gelatine
Zucker, Salz	

Zuckerschoten mindestens zweimal entsaften, passieren und mit dem Kokoswasser erwärmen. Mit Salz und Zucker abschmecken, Xanthan leicht binden und durch ein feines Sieb passieren.

Den Schotensaft in einer Silikonform (Halbkugelform) gefrieren lassen. Die gefrorenen Halbkugeln mit einem Zahnstocher aufpicken. Die Glasur aus Kokoswasser und Vegi Gelatine aufkochen und die Halbkugeln mehrmals tauchen.

Frittierter Wildreis

50 g	Wildreis
Öl zum frittieren	

Öl auf 220°C Grad erhitzen und den Wildreis backen bis er aufplatzt.

Auf Küchekrepp abtropfen und würzen.

Anrichten mit Lachs- oder Forellenkaviar, Leindotteröl, Erbsenkresse von Keltenhof, enthäutete Erbsenkerne.