

GOLDFORELLE GEBEIZT

4 PERSONEN

BUTTERNUSSKÜRBIS ▫ LEBERCREME ▫ MISO ▫ KERNÖL



Zutaten:

- 1 Goldforelle, unausgenommen, etwa 800g
- 400g Kürbisbeize
- 1 Butternusskürbis, etwa 800g
- 20g Forellenkaviar
- 12 Schildampferblättchen
- 8 Begonienblüten
- 1 EL Kürbiskernölpudder (Kürbiskernöl mit Maltodextrin)
- 1 EL Kürbiskerne, geröstet
- 1 EL Puffreis

Kürbiskern-Misocreme:

- 125g Basmatireis, weich gekocht
- 45g Misopaste (Shiro Miso)
- 40g Kürbiskernpüree
- 12g Kürbiskernöl
- 15g Mirin
- 5g Reissessig
- 1 Msp Xanthan

Kürbis-Vinaigrette:

- 200g Kürbissaft
- 60g Verjus (Saft von unreifen Trauben)
- 40g Essig-Gewürzfond
- 15g Kürbiskernöl
- 50g Kürbiswürfel
(in Essig-Gewürzfond eingelegt)
- 50g Apfelwürfel (Granny Smith)
- Salz, weißer Pfeffer



NILS HENKEL

Forellen-Lebercreme:

80g	Fischfond
35g	Forellenleber
100g	Entenleberterrine
	Salz, Pfeffer
1 Msp	Xanthan

Wasabimousse:

185g	Fischfond
5g	Salz
5g	Wasabipulver
4g	Zucker
1	Tabascospritzer, grün
5g	Limettensaft
4 Bl	Gelatine
165g	Schmand
70g	Sahne, geschlagen

Essig-Gewürzfond:

250g	Wasser
175g	Neuburger Essig
125g	Zucker
15g	Ingwerwurzel
2	Lorbeerblätter
5	Pimentkörner
10	Pfefferkörner
1 TL	Senfsaat, gelb
1 TL	Korianderkörner
2	Sternanis
2	Macisblüten
2	Kardamomkapseln

Zubereitung:

Die Goldforelle ausnehmen und die Leber kalt stellen. Die Forelle filetieren und die Filets von Haut und Gräten befreien. Die Filets für 3 Stunden mit der Kürbisbeize marinieren.

Den Butternusskürbis schälen, das Halsstück des Kürbis in dünne Streifen schneiden und vom runden Stück mit einem Kugelausstecher zu kleinen Kugeln ausstechen. Die Kürbiskugeln im Essig-Gewürzfond einmal aufkochen und etwas abkühlen lassen, dann die Streifen zufügen und über Nacht kühl stellen. Die Kürbisabschnitte entsaften, aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.

Essig-Gewürzfond:

Den Essig mit Wasser und Zucker aufkochen, die Gewürze zufügen und ziehen lassen. Den Fond durch ein Sieb passieren.

Kürbiskern-Misocreme:

Den weich gekochten Reis im Thermomix mit der Misopaste, Kürbiskernpüree, Kernöl, Mirin, Reissessig und Xanthan zu einem ganz glatten Püree mixen.

Forellen-Lebercreme:

Den Fischfond aufkochen und auf 80° C abkühlen lassen. Mit einem Stabmixer die Forellenleber untermixen. Die zimmerwarme Entenleberterrine unter die Forellenleber mixen. Die Lebercreme mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit etwas Xanthan festigen.

Wasabimousse:

Den Fischfond aufkochen und Salz, Wasabipulver, Zucker, Tabasco, Limettensaft und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Den Schmand unterrühren und die Masse im Thermomix kurz cremig mixen. Sobald die Masse zu stocken beginnt die geschlagene Sahne unterheben und die Masse etwa fingerdick in ein Rahmenblech gießen und glattstreichen. Die Wasabimousse erkalten lassen und mit einem runden Ausstecher von 3cm ausstechen. Dann mit einem kleinen quadratischen Ausstecher von 1cm einen Kern entfernen. Diesen quadratischen Kern durch ein entsprechendes Stück von der gebeizten Goldforelle ersetzen, die etwas höher ist als das Mousse. Die restliche Oberfläche mit Forellenkaviarkugeln bedecken und den Rand mit gepufftem Reis.



NILS HENKEL

Anrichten:

Die Kürbiskern-Misocreme mit einem Silikonpinsel bogenförmig in tiefe Teller streichen. Je zwei Stücke der gebeizten Forelle platzieren und dazwischen je ein Wasabimousse mit Forelle und Forellenkaviar. Die marinierten Kürbisröllchen und Kugeln auflegen und dazwischen je drei Tupfer Lebercreme. Zwei Stücke vom knusprigen Kürbisbiskuit auflegen und etwas Kürbiskernölpuder auf die Forellenstücke geben. Die Kürbis-Vinaigrette in die Mitte gießen, die Schildamperblättchen, Begonienblüten und die gerösteten Kürbiskerne anrichten und servieren.

KÜRBISKERN-BISKUIT

GRUNDREZEPT

Zutaten:

120g Kürbiskernmark
180g Eiklar
20g Zucker
2g Salz
20g Mehl

Zubereitung:

Kürbiskernmark mit Eiklar, Zucker und Salz verrühren. Das Mehl unterheben, die Masse durch ein Sieb passieren und in einen ISI-Siphon füllen. Zwei N2O-Kapseln einleiten und zwei Stunden kühl stellen.

Vier Pappbecher (0,2L) jeweils zu einem Drittel mit dem Biskuitteig aus dem Siphon befüllen. Die Becher in der Mikrowelle bei 900 W etwa 40 Sekunden backen. Den Biskuitteig erkalten lassen, in Scheiben schneiden und im Backofen bei etwa 65° C knusprig trocknen lassen.

KÜRBISBEIZE

GRUNDREZEPT

Zutaten:

300g Kürbisabschnitte
100g Staudensellerie
50g Champignons
100g Petersilie
50g Dill
50g Kerbel
10 Pfefferkörner
10 Thymianzweige
½ TL Anis
1 TL Fenchelsamen
½ Zitrone in Scheiben
½ Limette in Scheiben
500g Meersalz
500g Zucker, braun

Zubereitung:

Gemüse, Kräuter und Gewürze waschen, grob zerkleinern und dann durch den Fleischwolf lassen oder kurz mixen. Salz und Zucker gut vermengen und unter das Gemüse mischen, ebenso die Scheiben von Zitrone und Limette.

Die Forellenfilets 3 Stunden lang darin einlegen, kühl und gut durch die Mischung bedeckt ruhen gelassen. Danach das Filet gründlich waschen und säubern.

Die Beize reicht für etwa 10 Forellenfilets.