



Fjordforelle

[Gurke : Senf : Hüttenkäse : Ponzu]

300 g Fjordforelle

Gurkentexturen

1 Gartengurke

100 ml Yuzu Sake

100 g Olivengurken

Salz, Pfeffer, Reisessig, Limonenöl

Senfsaat

200 g Senfsaat

Salz

Pfeffer

Saft von 1 Zitrone + Abrieb

Ingo Holland Erde

Senf-Buttermilchsud

200 ml Buttermilch

50 g französischen, feinen Senf

Xanthana

Salz

Ponzu - Gel

200 g Ponzu

2 g Agar Agar

Kräuteröl

200 g gemischte Kräuter

200 ml Traubenkernöl



Zubereitungen:

Forelle

Die Fjordforelle filetieren und in die Beize legen.

Das Basisrezept für die Beize pro Kg Forelle ist:

100 g Salz, 50 g Zucker, Ingwerabrieb, 50 ml Sojasauce hell, 50 ml Yuzusaft.

Die Forelle damit vakuumieren, 24 Stunden ziehen lassen, abwaschen, trockentupfen und vakuumieren.

Gurkentexturen

Die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Ca. 5 mm. Mit einem Ausstechring das Kerngehäuse ausstechen und die ausgestochenen Stücke zusammen mit dem Yuzu-Sake vakuumieren und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Die Olivengurken halbieren und roh auf dem Teller anrichten.

Senfsaat

Die Senfsaat über Nacht in Wasser quellen lassen. Dann das überschüssige Wasser absieben und die Saat kurz im kochenden Wasser blanchieren. Abpassieren und mit kaltem Wasser abwaschen. Abtropfen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie dem Abrieb und Saft einer Zitrone abschmecken. Mit Ingo Holland Gewürzmischung nochmals abschmecken.

Senf-Buttermilchsud

Buttermilch und Senf zusammen mit Xanthan so aufmischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken und den Säuregrad nach Belieben durch Zitronensaft oder Ponzu anpassen.

Kräuteröl

Die Kräuter in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Flüssigkeit ausdrücken und im Pacojet-Behälter einfrieren. Pacossieren und im Thermomix mit dem Traubenkernöl aufmischen. Abpassieren und kühl lagern.

Ponzu-Gel:

Den Ponzu mit dem Agar Agar vermischen und einmal aufkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken und dann in einer Form im Kühlschrank stocken lassen. Anschließend in einer Moulinette durchmischen, bis eine glatte Masse entsteht und in eine Spritzflasche füllen.