



RAMSAUER ALPSAIBLING GERÄUCHERT & GEHOBELT

Gebeizte Lebercreme,
Sauerteigkrokant,
Kamptaler Verjus
Korinthen & Rettich-Gemüse

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Geräucherter Saibling:

150 g geräucherte Saiblingsfilets

→ Die geräucherten Saiblingsfilets einfrieren und mit der Microplanreibe mittelfein hobeln

gebeizte Lebercreme:

200 g Saiblingsleber

0,2l Verjus

Salz, Zucker & etwas Dill

25 g Butter

70 g fruchtiger Apfel

1 kleine Schalotte

Noilly Prat

4 EL PX Essig von Gegenbauer

3 EL Philadelphia

→ Leber in dem Verjus, Salz, Zucker und einigen Dillsträuschen marinieren, Leber gut abtropfen, Butter aufschäumen, Apfel und Zwiebeln darin glasieren, die abgetropfte Leber dazugeben kurz mit braten und mit PX Essig und Noilly Prat ablöschen.



Grüner Rettich: Green Meat Radish / Wassermelonenrettich

→ 100 g dünn gehobelter und mariniertes Green Meat Rettich

Brot - Croustillon:

100 g Sauerteigbrot mit Rinde

35 g Senf

ca 35 g Wasser

→ Zu einer homogenen Masse mixen, in Rollen formen und einfrieren, mit der Microplanreibe auf Silpatmatten reiben und bei 160 ° C 4 min knusprig backen.

Verjus-Marinade

0,5 l Kamptaler Verjus

75 ml weißer Balsamessig von Gölles

45 g Kristallzucker

25 g Salz

50 ml Wasser

1 g Xanthan

75 ml Olivenöl (grün, grasig)

50 ml neutrales Pflanzenöl

7 g süßer Haussenf

5 g Dijonsenf

10 g Basilikum, Petersilie und Dill, grob geschnitten und 12 h auflegen

Sauerklee-Petersiliencreme

55 g grob gehackte Petersilie

20 g Sauerklee

30 g Zucker

100 g Bouillon

1 El. Senf

ca 0,5l l Sonnenblumenöl

120 g weißer Balsamessig

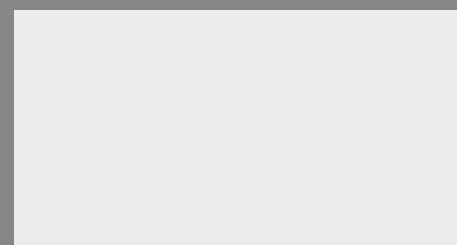
Sz, Pfeffer, evtl. Worcestersauce

→ Alle Zutaten bis auf das Öl mischen und mixen, dann mit Öl wie Mayonnaise hochziehen

→ Geröstete Hanfnüsse und Korinthen zur Garnitur



LOGOPLATZHALTER



DAS REZEPT WIDMET IHNEN:



KOCH.CAMPUS