

THE FLYING SCHLEMMER

DORADE/MIYOGA/GURKE/KOMBU ALGE

Ein Rezept von Sternekoch Martin Weghofer / Main Tower / Frankfurt a. M.

Zutaten

Zutaten Fisch

1 Dorade

Zutaten Beize Teil 1

1kg Meersalz

500g Rohrzucker

50g getrocknete Kombualge gemixt

Zutaten Doradentatar

2g Schnittlauch

40g Gurke

1 Limette

Salz

Zutaten Kombustroh

Weißes Kombustroh

Zutaten Sud

30g Zwiebeln

50g Staudensellerie

50g frische Kombualge

2 Shiitake Pilze

100g Gemüsegrundfond

15g roten Reisessig

20g 20 Jahre alter Mirin

2g Dashi

Xanthan

20g Petersilienöl

20g Dillöl

Zutaten Gurkensorbet

1kg entsaftete Gurken

150g Reisessig

50g Limettensaft

100g Wasser

300g Glucosepulver

50g Zucker

4 Blatt Gelantine

1g Super Neutrose

Zutaten Sonstiges

Miyoga



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

DORADE/MIYOGA/GURKE/KOMBU ALGE

Ein Rezept von Sternekoch Martin Weghofer / Main Tower / Frankfurt a. M.

Zubereitung

Dorade

Die Dorade filetieren und die Haut abziehen. Im Anschluss die Kombubeize herstellen und eine Stunde darin beizen

Kombubeize

Alle Zutaten (siehe Zutaten Kombubeize) zusammen mischen und damit die Doradenfilets bedecken. Nach einer Stunde den Fisch abwaschen und trocken tupfen. Die Dorade mit einem Sashimi Messer aufschneiden. (2 Scheiben pro Portion rechnen)

Doradentatar

Aus den Abschnitten einen Tatar schneiden und mit 2g Schnittlauch, 40g Gurke, Limettenabrieb von einer Limette und Salz abschmecken. In eine Kugelform einsetzen und kurz frieren. Im Anschluss ausbrechen und mit den Sashimi Scheiben belegen.

Kombustroh

Weißer Kombualge fein schneiden und danach frittieren.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

DORADE/MIYOGA/GURKE/KOMBU ALGE

Ein Rezept von Sternekoch Martin Weghofer / Main Tower / Frankfurt a. M.

Sud

Das Gemüse anschwitzen und mit den aufgeführten Aromaten auffüllen und einmal aufkochen. 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend passieren und mit Xanthan nach Gefühl abziehen. Das Petersilienöl und das Dillöl einrühren und mit Salz abschmecken.

Gurkensorbet

Alle Zutaten zusammen mixen und einfrieren. Am nächsten Tag (im Pacojet) mixen.

Miyoga

In dünne Streifen schneiden.

Anrichten

Die Dorade mittig in den Teller setzen und mit Blüten und Kresse garnieren. Auf die Dorade das Sorbet setzen. Darauf kommen die Streifen vom Miyoga und Kombustroh. Zum Schluss den Sud in den Teller geben.



Zum Podcast

