

THE FLYING SCHLEMMER

THUNFISCH / HÜHNERSUD / KALAMANSI / MISO / ERBSE

Ein Rezept von Sternekoch Daniel Klein / Kook36 / Deggendorf

Thunfisch

Thunfisch 200g

Kalamansigel

Kalamansisaft 250 Gramm

Agar 2,5 Gramm

Misocremé

Eigelb 1 Stk

Senf ½ El

Salz nach Bedarf

Rapsöl ca. 100 ml

Limettensaft nach Geschmack

Misopaste dunkel 20 Gramm

Erbsencreme

Tiefgekühlte Erbsen 100 Gramm

Sahne 20 ml

Salz

Hühnerfond

Hühnerkarkassen 1 Stk

Karotten 4 Stk

Sellerie 1 Knolle

Zwiebel 1 Stk

Zimt ½ Stange

Sternanis 1 Stk

Miso je nach Bedarf



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

THUNFISCH / HÜHNERSUD / KALAMANSI / MISO / ERBSE

Ein Rezept von Sternekoch Daniel Klein / Kook36 / Deggendorf

Zubereitung

Thunfisch:

Den Thunfisch in höchster Qualität roh in einen Riegel schneiden

Kalamansigel:

Für das Gel puren Kalamansisaft mit Agar Agar abbinden und danach in einem Mixer fein mixen bis eine homogene Masse entsteht.

Misocreme:

Eigelb mit einem kleinen Löffel Senf und etwas Salz mit dem Stabmixer vermischen und mit Rapsöl zu einer Mayonnaise verarbeiten. Abschmecken mit Limettensaft und dunkler Misopaste.

Erbsencreme:

Die Erbsencreme wird hergestellt aus knallgrünen tiefgekühlten Erbsen die in diesem Zustand in einen Mixer gegeben werden und mit einem Schluck Sahne und Salz püriert werden bis wieder eine schöne Masse entsteht.

Hühnerfond:

In einen Topf geben wir geröstete Hühnerkarkassen, Karotten, etwas Sellerie, geröstet Zwiebeln halbiert mit Schale und eiskaltes Wasser sowie etwas Zimt und Sternanis. Nun wieder das ganze über einen Tag und einen Nacht gekocht bis der Hühnerfond eine dunkel gelbe Farbe hat. Nun den Fond abpassieren und mit Miso abschmecken. Der Sud wird dann lauwarm an das Gericht angegossen.

Anrichten

Den Riegel vom Thunfisch in der Mitte vom Teller anrichten und mit dem Gel, der beiden Creme anrichten. Um das Gericht mit allen Aromen auszustatten immer alle 3 Tupfer zusammen an einem Fleck anrichten. Nun noch etwas Tupfen auf den Fisch geben und den lauwarmen Sud angießen. Falls vorhanden gerne noch Erbsensproßen mit dekorieren.



Zum Podcast

