

THE FLYING SCHLEMMER

GOLDFORELLE / KÜRBIS / KAPUZINER

Ein Rezept von Sternekoch Dominik Wachter/ Wachers Foodbar / Prien am Chiemsee

Zutaten

Goldforelle

300g Goldforelle Filet
Goldforellen Kaviar

Sanddorn gel

200g Sanddorn direkt Saft
100ml Kürbissaft
75g Zucker
4g Agar Agar

Kürbispüree

1kl. Hokaido Kürbis
20g Ingwer
1kl Zwiebel
150ml Gemüsebrühe
80g Butter
1EL helle Misopaste
Prise Piment Espelet

Zitronenkonfit

1x Bio Zitrone
35g Zucker
10g Glucose Sirup

Kürbis Pickle, Butternut Röllchen

500g Wasser
120g Zucker
300g Essig, Kapuzinerblüten
(selbstgemacht)
20g Salz
25 Ingwer (frisch)
2 Stangen Zitronengras
3 Kafierlimetten Blätter
1kl. Zwiebel
2 Knoblauchzehen
etwas Chili



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

GOLDFORELLE / KÜRBIS / KAPUZINER

Ein Rezept von Sternekoch Dominik Wachter/ Wachers Foodbar / Prien am Chiemsee

Zubereitung

Kürbis Pickle, Butternut Röllchen

Alle Zutaten aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Butternutkürbis schälen und mit der Aufschnittmaschine in Streifen schneiden. (Papadelle). Mit dem heißen Sud übergießen.

Mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Kürbispüree

Den Kürbis halbieren und das Kernhaus entfernen. Anschließend in Pergament Papier einwickeln und bei 180 Grad, 30 Minuten weich garen. Zwiebel und Ingwer mit Butter farblos anschwitze und mit Gemüsebrühe ablöschen. Glatt mixen und mit der hellen Miso Paste abschmecken. Ggf. Salz und mit einer Prise pimento espilet finishen.

Zitronenkonfit

Zitronen schälen und die Schale in feine Würfel schneiden. Schale mit kaltem Wasser 3x langsam aufkochen. Zitronen filetieren, Filet auf ein Sieb abtropfen lassen und den restlichen Saft auspressen. Zitronensaft reduzieren, Schale, Glucose und Zucker dazugeben und Simmern bis es zu einem Sirup wird. Zitronenfilets dritteln und unter das Konfit mischen. Weitere 3 Minuten bei geringer Temperatur kochen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

GOLDFORELLE / KÜRBIS / KAPUZINER

Ein Rezept von Sternekoch Dominik Wachter/ Wachers Foodbar / Prien am Chiemsee

Goldforelle

Die Forelle von den Geräten und der Haut befreien. Anschließend die Haut von Fett befreien und aufheben. Die Filets in einer 5% Salz und 3% Zucker Beize, 1 Stunde einbeizen. Danach trocken tupfen. Alá Minute mit dem Zitronenkonfit einmarinieren und mit Fleur de sel abschmecken.

Die Goldforellenhaut

Die Forellenhaut 3 Minuten dämpfen. Anschließend bei 60 Grad, 12 Stunden trocknen. Danach bei 205 Grad knusprig fritieren.

Sanddorn gel

Sanddornsaft zusammen mit dem Kürbissaft (entsaftete Abschnitte) und mit Zucker und Agar Agar aufkochen. Nach dem Aufkochen erkalten lassen, in einen Mixer geben und mixen. Die Masse im Anschluss durch ein Sieb passieren und in eine Spitztube geben.

Anrichten

In einem Schüsselteller 80 Gramm marinierte Forelle mittig platzieren. Die Kürbisröllchen zwischen trapieren und das Kürbispüree in die Röllchen geben.

Das Sanddorn gel mit Pünktchen zwischen geben. Im Anschluss mit dem Sud des eingepickelten Kürbis aufgießen.

Finishen mit der fritierten Haut der Forelle, den Goldforellen Kaviar und Blüte und Blatt der Kapuziner.



Zum Podcast

