

# THE FLYING SCHLEMMER

## SCHWARZER SEEHECH / N25 KAVIAR / AJO BLANCO / TOMATE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Andreas Senn & Christian Geisler/ Senns Restaurant / Salzburg

### Schwarzer Seehecht

4 Stücke schwarzer Seehecht á 60g  
Olivenöl

### Ajo Blanco

250g Tomatenwasser  
18g confierter Knoblauch  
75g Mandeln geröstet  
50g Milch  
125g Creme fraiche  
125g Mascarpone  
Tomatenessig

### Tomatenragout

2 Stück Green Zebra Tomaten

### Tomatengelee

200g Tomatenwasser  
2 Blatt Gelatine  
2g Agar Agar

### Sonstiges

Kaviar N25  
Schnittlauchblüten  
Handvoll Mandeln



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## SCHWARZER SEEHECH / N25 KAVIAR / AJO BLANCO / TOMATE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Andreas Senn & Christian Geisler/ Senns Restaurant / Salzburg

### Zubereitung

#### Schwarzer Seehecht

Mit Olivenöl vakuumieren, im Wasserbad bei 60°C ca. 10 Minuten garen.

#### Ajo Blanco

Alle Zutaten im Thermomix auf 80°C mixen, durch ein feines Sieb passieren und aufkochen.

Abschmecken mit weißem Pfeffer, Salz und Tomatenessig.

#### Tomatenragout

Blanchieren, die Haut abziehen und Würfel schneiden, marinieren mit Salz, Olivenöl und etwas Tomatenessig.

#### Tomatengelee

Tomatenwasser mit Agar aufkochen, die eingeweichte Gelatine dazugeben und dünn auf ein Blech ausgießen.

In gewünschter Größe ausstechen und den gegarten Fisch damit abdecken.

#### Anrichten

Anrichten mit N25 Kaviar.

Ausgarnieren mit Schnittlauchblüten und gerösteten Mandeln.



Zum Podcast

