

THE FLYING SCHLEMMER

WILDE DORADE / BLUMENKOHL / PATA NEGRA / PETERSILIE

Ein Rezept von Sternekoch Constantin Kaiser / L'étable / Bad Hersfeld

Zutaten für 4 Personen

Fisch

1,2kg Dorade
filetieren und von der Haut nehmen

Beize

200g Salz (z.B. Luisenhaller)
75g brauner Zucker
Abrieb von einer Limette

Blumenkohl Püree

200g Blumenkohlrösschen
12g Butter
2g Luisenhaller Salz
1g Zucker
etwas Muskatnuss
Blumenkohlrösschen farblos in der Butter anschwitzen mit Salz, Zucker, Muskatnuss würzen und mit 78ml Geflügelbrühe
48ml Schlagsahne 33%
auf 120g ausgedrückte Blumenkohlmasse
12 Butter
2ml weißer PX - Essig



Pata Negra Sud

450ml Geflügelfond
150g Bacon
150g Gekochter Schinken
½ Lorbeerblatt
2 schwarze Pfefferkörner
1 ausgebeinte Hähnchenkeule
100g Pata Negra Schinken

Petersilien-Öl

1 Bund Petersilie
150ml Traubenkernöl
2g Salz



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

WILDE DORADE / BLUMENKOHL / PATA NEGRA / PETERSILIE

Ein Rezept von Sternekoch Constantin Kaiser / L'étable / Bad Hersfeld

Zutaten

Amalfi Zitronen Gel

5 Stk. Amalfi Zitronen (Saft und Abrieb)

40ml Nolly Prad

40g Brauner Zucker

4g Agar Agar

1 Blatt Gelatine

Deko

Petersilien Kresse

Imperial Kaviar

Zubereitung

Schritt 1:

Dorade schuppen, ausnehmen, filetieren und von der Haut nehmen.

Schritt 2:

Alle Beize Zutaten gut miteinander vermengen. Auf ein Blech streuen die Filets darauflegen und von oben mit der Beize gut bestreuen. Nach 25 Minuten den Fisch aus der Beize nehmen und mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Dorade nun in feine Tranchen schneiden und bis zum Anrichten kaltstellen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

WILDE DORADE / BLUMENKOHL / PATA NEGRA / PETERSILIE

Ein Rezept von Sternekoch Constantin Kaiser / L'étable / Bad Hersfeld

Zubereitung

Schritt 3:

Amalfi Zitronen Gel

Alle Zutaten bis auf die Gelatine zusammen vermischen und 3 Minuten köcheln lassen. Masse runterkühlen und die Gelatine dazugeben. Im festen Zustand zu einer glatten Masse mixen

Schritt 4:

Blumenkohlrösschen farblos in der Butter anschwitzen mit Salz, Zucker, Muskatnuss würzen und mit der Geflügelbrühe und der Sahne ablöschen und die Rösschen weichkochen.

Die weichgekochte Masse durch ein Tuch gut ausdrücken und mit Butter und PX - Essig zu einer homogenen Masse mixen.

Schritt 5:

Alle Zutaten außer dem Pata Negra Schinken kalt mit der Geflügelbrühe ansetzen und um die Hälfte reduzieren. Anschließend den aufgeschnittenen Pata Negra Schinken dazugeben und 35 Minuten ziehen lassen und abpassieren. Die abpassierte Flüssigkeit nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment de Espelette abschicken und durch einen Kaffeefilter geben. Bis gebrauch kaltstellen

Schritt 6:

Petersilie und Traubenkern Öl und Salz im Thermomix auf 52°Grad erhitzen.

Danach auf Eis runterkühlen und passieren.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

WILDE DORADE / BLUMENKOHL / PATA NEGRA / PETERSILIE

Ein Rezept von Sternekoch Constantin Kaiser / L'étable / Bad Hersfeld

Anrichten

5 Stück der Doraden Tranchen mit Limonen Öl und etwas Meersalz marinieren und kreisförmig in einem Ring anrichten. Den Kern des Ringes mit etwas lauwarmen Blumenkohlpüree ausfüllen drauf eine Nocke Imperial Kaviar setzen. Vier Punkte Zitronengel auf den Fisch setzen und mit Petersilienkressen toppen. Den gelierten Schinkensud mit etwas Petersilien Öl vermengen und rund um die Dorade angeben.



Zum Podcast

