

THE FLYING SCHLEMMER

FORELLE / FICHTE / BUTTERMILCH

Ein Rezept von 3 Sternekoch Marco Müller / Rutz / Berlin

Forelle

Forellenfilets
Lappen-Tang
Forellen Garum

Apfelessig-Fichten-Gel

350g Kombu Dashi
350g frischer Apfelsaft
150g Fichten Nadelsirup
50g Apfelessig
50g Verjus
1,2g Agar pro 100ml Flüssigkeit

Im Frühling eingelegte Fichtenspitzen

1l Wasser
200 weißer Balsamico
50g Apfelessig
Zucker /Salz

Fichtenöl (geht nur im Frühjahr)

1 Teil junge Fichtenspitzen
1Teil neutrales Pflanzenöl



BILD COPYRIGHT: STEFFEN SINZINGER

Buttermilchshoyu

Halb Reis Koji
(Süße Note)
Halb Gersten Koji
(kräftigere Noten)
12% Salz

Sonstiges

Kombu-Dashi
frische Buttermilch
Fichtenöl
Limetten
Gebackene Reiskugeln
Eingelegter Rettich



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

FORELLE / FICHTE / BUTTERMILCH

Ein Rezept von 3 Sternekoch Marco Müller / Rutz / Berlin

Zubereitung

Forellenfilets

Unsere Forellen im Rutz kommen von einem kleinen Forellenhof, eine halbe Stunde zwischen Hamburg & Flensburg, Romantischer Hof mit Schilf Dach Feeling

Die Forellenfilets von größeren Tieren 15 Minuten mit Lappen-Tang aus der Nordsee beizen, um die zarte Jodigkeit zu unterstützen. Nun temperiert- sanft unter schwacher Hitze glasig ziehen lassen. ...dann die Haut abziehen und kurz mit eigenem Forellen Garum lackieren.

Apfelessig-Fichten Gel

Alle Zutaten gemeinsam in einen Topf geben und aufkochen, im Anschluss kaltstellen. Im Anschluss im Thermomix 15 Minuten glatt mixen. (Der Thermomix benötigt eine größere Menge, damit er greift). Sobald alles glatt gemixt ist, für eine fruchtige, harzige ätherische Noten auf die Forellenfilets streichen.

Im Frühjahr eingelegte Fichtenspitzen

Die Fichtenspitzen in einen hitzebeständigen, fest verschließbaren Behälter geben. In der Zwischenzeit alle Zutaten aufkochen und im Anschluss damit die Fichtenspitzen übergießen. Bis zur Verwendung aufbewahren.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

FORELLE / FICHTE / BUTTERMILCH

Ein Rezept von 3 Sternekoch Marco Müller / Rutz / Berlin

Zubereitung

Fichtenöl (Herstellung geht nur im Frühjahr)

Ein Teil junge Fichtenspitzen und ein Teil neutrales Pflanzenöl zusammen vakuumieren.

Im Anschluss bei 62°C ca. 12h im Sous Vide temperiert ziehen lassen und danach passieren.

Bei der Verwendung im Gericht: 50:50 mit Buttermilch-Shoyu Sauce vermengen.

Hierzu kann die selbst hergestellte Butter verwendet werden. (Siehe Video mit Marco Müller auf dem Instagram Kanal von: flying_schlemmer oder marco_mueller_rutz

Buttermilchshoyu

Halb Reis Koji für eine süße Note und halb Gersten Koji für eine kräftigere Note und 12% Salz- bei Raumtemperatur 23-25 °C/ 4-5 Wochen fermentieren. (Reife Rahmige Noten)

Servieren

Zum Servieren mit Kombu Dashi, frischer Buttermilch und Fichtenöl abschmecken. Dazu Limetten Segmente für die Säure und gebackene Reiskugeln für die Textur und Röst-Getreide Aromen geben.

Final 3 Stück von einem täglich gepickelten Rettich dazugeben für den Knack. Sowie 12 Stunden in Buttermilch eingelegten Rettich für eine angenehme Senfö-Schärfe.



Zum Podcast

