

THE FLYING SCHLEMMER

LOUP DE MER MIT KROSSEN SCHUPPEN / SEEIGELHOLLANDAISE / AUBERGINENKAVIAR

Ein Rezept von Sternekoch Christian Stahl / Restaurant Stahl / Auernhofen-Simmershofen

Zutaten für 8 Personen

1 Loup de Mer Filet für 8 Personen
2 Auberginen
300 ml Fischfond
10g Seeigelrogen
2 Eier, 1 Eigelb
150 g Butter



Foto: frogfisher



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

LOUP DE MER MIT KROSSEN SCHUPPEN / SEEIGELHOLLANDAISE / AUBERGINENKAVIAR

Ein Rezept von Sternekoch Christian Stahl / Restaurant Stahl / Auernhofen-Simmershofen

Zubereitung:

Den Fisch mit einem scharfen Messer in 8 gleiche Portionen schneiden – dabei die Schuppen nicht durchtrennen – dies muss mittels Hacken passieren um die Schuppen nicht durch Schneidebewegungen zu entfernen.

Die Auberginen halbieren, rautenförmig einschneiden, mit Salz, Rosmarin, wenig Knoblauch und Olivenöl beträufeln und in Alufolie für ca 60 min bei 160 Grad im Ofen weich garen. Das Innere (den Kaviar) mit einem Löffel entfernen – durch ein Sieb streichen, mit etwas Essig, Öl, Cayenne und Salz abschmecken.

Den Fischfond zusammen mit der Butter kochen und zum fertigstellen die Eier mit einem Stabmixer in die kochende Emulsion mixen – sobald die Flüssigkeit anzieht, vom Herd nehmen und in ein kaltes Gefäß abgießen. Seeigel Rogen ein-mixen.

Die Schuppen der Fischfilets unter leicht fließendem Wasser vorsichtig anheben – danach auf ein Gitter geben und mit einer Schöpfkelle mit 290 Grad heißem Öl übergießen. Im Ofen bei 160 Grad weitere 7 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 45 Grad fertig garen



Zum Podcast

