

# THE FLYING SCHLEMMER

## SAIBLING / AMPFER / SAURER SPARGEL

Ein Rezept von 2 Sternekoch Tony Hohlfeld / Jante / Hannover

### Saibling

1 Saibling (1,5 - 2kg Tier)  
50ml braune Butter

### Saurer Spargel

500g Geschälter Spargel  
500ml Wasser  
10g Salz  
5g Zucker

### Soße

500g eingelegter Spargel mit  
Flüssigkeit  
500g Butter  
500g Milch  
100g Sauerrahm

### Waldmeistergel

300g Waldmeistersirup  
100g getrockneter Waldmeister  
150g Zucker  
150g Wasser  
100g Zironensaft  
6g Agar

### Ampfer

100g Sauerampfer



### Geröstete Hefe

100g Frische Hefe  
200 ml Natürliches Öl  
30ml Wasser

### Geröstetes Milchpulver

50g Milchpulver  
25g Abhang von Brauner Butter  
(bei brauner Butter Herstellung nach  
dem Passieren die braun geröstete  
Molke)

### Anrichten:

50 ml buttriges Rapsöl



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## SAIBLING / AMPFER / SAURER SPARGEL

Ein Rezept von 2 Sternekoch Tony Hohlfeld / Jante / Hannover

### Zubereitung

#### Saibling

Filetieren Sie den Saibling, indem Sie die Filets vorsichtig vom Rücken entlang der Gräten abtrennen. Ziehen Sie dann die Haut vorsichtig von den Filets ab. Schneiden Sie die Filets in gleichmäßige Portionen. Bepinseln Sie die Filetstücke gleichmäßig mit brauner Butter. Temperieren Sie die Filetstücke bei einer Temperatur von ca. 46 Grad Celsius, bis sie zart und saftig sind.

#### Saurer Spargel

Stellen Sie den Spargel in ein verschließbares Glas. Kochen Sie Wasser mit Salz und Zucker auf. Übergießen Sie den Spargel heiß und verschließen Sie das Glas

#### Soße

Den Spargel abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden, wobei Sie das Wasser aufheben. Schmelzen Sie Butter in einer Pfanne und schwitzen Sie den Spargel darin an. Löschen Sie mit dem aufgefangenen Spargelwasser ab und reduzieren Sie die Flüssigkeit leicht, bis sich eine Glasur bildet. Füllen Sie mit Milch und Sauerrahm auf und bringen Sie alles zum Kochen. Pürieren und passieren Sie die Mischung, und schmecken Sie sie anschließend mit Salz ab.



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## SAIBLING / AMPFER / SAURER SPARGEL

Ein Rezept von 2 Sternekoch Tony Hohlfeld / Jante / Hannover

### Zubereitung

#### Waldmeistersirup

Geben Sie das Wasser und den Zucker in einen Topf und bringen die Mischung zum Kochen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd und fügen Sie den getrockneten Waldmeister hinzu. Lassen Sie die Mischung bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten ziehen, um den Geschmack des Waldmeisters zu extrahieren. Seihen Sie danach den Waldmeister ab und fangen Sie die Flüssigkeit auf. Sie haben nun selbstgemachten Waldmeistersirup.

#### Waldmeistergel

Den Waldmeistersirup mit Zitronensaft und Agar zwei Minuten aufkochen. Anschließend die Mischung abkühlen lassen. Danach die gelierte Masse glatt mixen.

#### Geröstete Hefe

Die Hefe mit dem Wasser anrühren, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Das Öl langsam auf etwa 140 Grad erhitzen. Die Hefemasse unter ständigem Rühren im Öl ausfrittieren, bis sie zu kleinen, knusprigen Sandkörnern wird. Anschließend passieren und auf Tüchern entfetten, bis sie trocken ist

#### Geröstetes Milchpulver

Das Milchpulver mit dem Abhang in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## SAIBLING / AMPFER / SAURER SPARGEL

Ein Rezept von 2 Sternekoch Tony Hohlfeld / Jante / Hannover

### Zubereitung

#### Ampfer

Vom Stiel befreien und in dünne streifen schneiden

#### Anrichten

Den Saibling im Ofen bei 60 Grad oder unter einer Wärmelampe leicht temperieren und mit der gerösteten Hefe würzen. Den Saibling in der Mitte des Tellers platzieren und leicht mit Rapsöl umgießen. Auf den Saibling den rohen Sauerampfer legen und mit Waldmeistergel linienförmig bespritzen. Den Spargelsud erwärmen und angießen. Das Gericht grob mit Molkepulver bepudern.



Zum Podcast

