

THE FLYING SCHLEMMER

SAIBLING / BLUMENKOHL / RAHM / KAVIAR

Ein Rezept von Sternekoch Simon Schlachter / Pavo / Pfronten

Rahm Jus

2 Schalotten fein gewürfelt
1Stk. Knoblauchzehe
70g Butter
100g Weißwein
15g Weißweinessig
200g Bio Sahne
Salz, Pfeffer

Saiblingsfilet

250g Saiblingsfilet in 4 gleich große
Stücke zuschneiden
1 Abrieb von einer Limette
Meersalz

Blumenkohl

200g Blumenkohl Weiß, Purple und
Wilder
1 Abrieb von einer Limette
20g Butter gewürfelt
Salz, Zucker

Blumenkohlpürre

250g Blumenkohl rösten weiß
50g Sahne
30g Butter gewürfelt
½ Limette Saft
Salz, Cayennepfeffer



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SAIBLING / BLUMENKOHL / RAHM / KAVIAR

Ein Rezept von Sternekoch Simon Schlachter / Pavo / Pfronten

Zubereitung

Rahm Jus

Schalotten, Knoblauch in Butter anschwitzen dann mit Weißwein und Weißweinessig ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Dann die Sahne hinzugeben, Abschmecken und durch ein Sieb passieren bis zur weiteren Verwendung warm halten.

Saiblingsfilet

Saibling in einer heißen Pfanne auf der Hautseite für ca. 15 Sekunden scharf anbraten und auf ein Blech legen mit der Fleischseite Ofen auf 60°C vorheizen und den Fisch für 15 Minuten kurz vor dem Servieren in Ofen schieben, anschließend die Haut abziehen und mit Meersalz und dem Abrieb würzen.

Blumenkohl

Blumenkohl in kleine Röschen schneiden. Ein Teil von dem Weißen Blumenkohl mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln, den anderen Teil in Salzwasser Blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Vor dem Servieren Butter, Prise Salz, Zucker und etwas Koch Fond in eine Pfanne geben und mit dem gegarten Blumenkohl erhitzen.

Die rohen Blumenkohl Scheiben mit Salz und Limettenabrieb marinieren.

Blumenkohlpüree

Den Blumenkohl in Salzwasser weich kochen, wenn der Blumenkohl weich ist das Wasser Abgießen und mit den Restlichen Zutaten und Gewürzen fein mixen und gegebenenfalls noch durch ein Sieb Steichen um es noch feiner zu bekommen.



Zum Podcast

