

Cobia Blue - Imperial Gerste – Korallen Sous Vide

Autor: Patrick Landerer



Zutaten

Für 4 Personen:

Cobia Blue (Sous Vide):

240 g Cobia Blue
160 g Butter
1,5 Stücke unbehandelte Limetten
Butter zum Braten

Fisch „Jus“:

Parüren des Fisches
80 g Zwiebel
80 g Sellerie
80 g Lauch
400 ml Weißwein

Karottenröllchen:

80 g Karotten
40 g Öl
Unbehandelter Limettenabrieb

Panko Topping:

20 g Panko
8 g Sesam
Unbehandelter Limettenabrieb

Korallen Chips:

80 g Mehl
Öl
Wasser

Gerstel Risotto:

200 g Imperial Gerste
40 g Creme Fraiche

Schnittlauchöl:

Zubereitung

Cobia Blue (Sous Vide):

Fisch filetieren, portionieren und anbraten. Mit Butter und Limette vakuumieren und im Wasserbad des **fusionchef** bei 48 °C für 20 Minuten Sous Vide garen. In schäumender Butter braten.

Fisch „Jus“:

Parüren und Mire Poix im Backofen bei 180 °C für 1 Stunde rösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser auskochen. Abpassieren und abschmecken.

Karottenröllchen:

Karotten kochen, in dünne Streifen und in länglichen Dreiecken schneiden. Mit Öl und Limettenabrieb marinieren.

Panko Topping:

Pankobrösel frittieren, Sesam rösten und mit Limettenabrieb vermischen.

Korallen Chips:

Mehl mit Öl und Wasser (nach Gefühl) vermengen und zu einem homogenen Teig verrühren. In einer Pfanne anbraten, bis knusprige Chips entstehen.

Gerstel Risotto:

Imperial Gerste für 20 Minuten in Salzwasser kochen. Mit Creme Fraiche zu einem cremigen „Risotto“ verrühren.

Schnittlauchöl:

Schnittlauch mit Öl im Thermomix bei 50 °C für 5 Minuten mixen und durch ein Etamin abseihen.

Dieses Rezept von der Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2019" wurde uns freundlicherweise von Patrick Landerer zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN

Cobia Blue - Imperial Gerste – Korallen Sous Vide



8 g Schnittlauch
Öl