

Cobia, Dashi-Butter, Bier-Mikado und Anden-Kartoffeln Sous Vide

Autor: Florian Wörgötter



Zutaten

Kaffir Limettenöl:

100 g Rapsöl
20 g Spinat
10 g Kaffir Limettenblätter

Cobia (Sous Vide):

1 kg Cobia
20 g Waldgewürz Fichte
Salz
Kaffir Limettenöl (siehe oben)

Dashi Butter:

1 L Wasser
10 g Kombualgen
10 g Bonitoflocken
3 g Limonenblätter
20 g Reissessig
25 g Mirin
20 g Shiro-Dashi
50 g Butter

Fenchelcreme:

3 Fenchelstücke
Öl
Salz
30 g Noilly Prat
Hühnerfond
20 g Sahne
20 g Butter

Hirter-Morchelbier Mikado:

200 g Hirter-Morchelbier
50 g Butter
100 g Mehl
3 Dotter

Zubereitung

Kaffir Limettenöl:

Rapsöl, Spinat und Kaffir Limettenblätter im Thermomix auf 70 °C erhitzen, direkt durch ein Microsieb streichen und kaltstellen.

Cobia (Sous Vide):

Cobia Filet in Rechtecke schneiden, mit dem Waldgewürz Fichte und Salz bestreuen und 30 Minuten liegen lassen. Mit Kaffir Limettenöl beträufeln und 30 Minuten ruhen lassen. In Klarsichtfolie eindrehen und im Wasserbad des **fusionchef** bei 48 °C für 15-20 Minuten Sous Vide garen.

Dashi Butter:

Wasser, Kombualgen, Bonitoflocken und Limonenblätter aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Microsieb passieren, mit Reissessig, Mirin und Shiro Dashi abschmecken und etwas reduzieren. Die Butter in den Fond montieren.

Fenchelcreme:

Fenchel in etwas Öl kurz anschwitzen, salzen und mit Noilly Prat ablöschen. Mit etwas Fond aufgießen und weichkochen. Fenchel mit Butter und Sahne in den Mixer geben und solange mixen, bis eine feine Creme entsteht.

Hirter-Morchelbier Mikado:

Hirter-Morchelbier und Butter in einem Topf erhitzen, Mehl begeben und wie einen Brandteig verarbeiten. Die „abgebrannte“ Masse in eine Küchenmaschine geben, Dotter und Sepia begeben und mit Milch auf die gewünschte Konsistenz bringen. In dünnen Stangerl auf eine Silikonmatte spritzen und bei 160 °C für 6-7 Minuten in den Backofen geben.

Andenkartoffeln:

Andenkartoffeln und die Suave Chili in Brunoise schneiden, in etwas Fond und Butter glacieren und mit Salz abschmecken.

Salzzitronen:

Salzzitronen in Julienne schneiden.

Pickelsud:

Cobia, Dashi-Butter, Bier-Mikado und Anden-Kartoffeln Sous Vide

20 g Sepia
Milch

Andenkartoffeln:

50 g Andenkartoffel
2 g Suave Chilli
Hühnerfond
10 g Butter
Salz

Salzzitronen:

20 g unbehandelte Salzzitronen

Pickelsud:

200 g Zucker
200 g Wasser
200 g Essig
50 g Ingwer
50 g Zitronengras

Rettich:

1 Rettich
Pickelsud (siehe oben)

Zucker, Wasser, Essig, Ingwer und Zitronengras gemeinsam in einen Topf geben, aufkochen lassen und 1,5 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

Rettich:

Den Rettich schälen, in 10 cm große Stücke schneiden. Mit einem Riemenschneider in Bahnen schneiden, wieder zusammenrollen und 2cm dicke Streifen abschneiden. Die Rollen in heißen Pickelsud einlegen.

Dieses Rezept von der Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2019" wurde uns freundlicherweise von Florian Wörgötter (Finalist) zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN