

# Fisch Züricher Art mit Wolfsbarsch Sous Vide

Autor: Jürgen Kettner



## Zutaten

### Champignoneis:

500 ml Kalbsfond  
600 g Champignon  
90 g Glucose  
15 g Passionspüree  
2 Blatt Gelatine  
1 g Eisstabilisator  
5 g Basic Textura  
2 g Champagneressig  
Zucker  
Salz

### Zwiebelcrunch:

200 g Zwiebel  
20 g Mehl  
150 ml Sonnenblumenöl  
Salz  
Zucker  
Pfeffer

### Nassgebeizter Saibling:

400 g Saibling  
400 ml Wasser  
50 ml Limettensaft  
40 g Zitronengras  
25 g Ingwer  
1 Kafirblatt  
4 g Salz  
25 g helle Sojasauce  
10 g Kalbsfond  
5 g Bergamottensaft  
5 g Bonitoessig  
100 g Sonnenblumenöl

### Kalbs-Champignonfond:

## Zubereitung

### Champignoneis:

Champignonfond, Glucose und Passionspüree aufkochen. Gelatine, Eisstabilisator und Basic Textura darin auflösen. Mit Salz, Zucker und Champagneressig abschmecken. Die Eismasse in einen Pacojetbecher füllen und einfrieren. Vor dem Servieren pacotesieren.

### Kalbs-Champignonboullion:

Champignon fein hobeln, anbraten und mit Madeira ablöschen. Einreduzieren und anschließend mit Kalbsfond ablöschen. Getrocknete Steinpilze zugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Den Fond abschließend abpassieren.

### Zwiebelcrunch:

Zwiebeln schälen und in feine Brunoise schneiden. Vor dem Ausfrittieren kurz mehlieren. In 180 °C heißen Fett ausfrittieren und anschließend auf Krepppapier abtropfen lassen. Abschließend würzen.

### Nassgebeizter Saibling:

Saiblingsfilets entgräten und portionieren. Für die Beize Wasser, Limettensaft, Zitronengras, Ingwer und Kafirblatt vermengen und auf 80 °C erhitzen. Den Fond abkühlen lassen und anschließend die Saiblingsfilets mit dem Fond 2 Stunden vakuumieren. Helle Sojasauce, Kalbsfond, Bergamottensaft und Bonitoessig verrühren und mit Sonnenblumenöl aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Saiblingstranchen marinieren.

### Kalbs-Champignonboullion:

Champignon fein hobeln, anbraten und mit Madeira ablöschen. Einreduzieren und anschließend mit Kalbsfond ablöschen. Getrocknete Steinpilze zugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Den Fond abschließend abpassieren.

### Wolfsbarsch (Sous Vide):

Wolfsbarschfilets von der Haut ziehen und portionieren. Mit Mirin und Sojasauce im vakuumieren und bei 48 °C garen im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** Sous Vide garen. Aus dem Beutel nehmen und mit dem Bunzenbrenner abflämmen.

### Sauerrahmcreme mit Petersilienöl:

# Fisch Züricher Art mit Wolfsbarsch

## Sous Vide

500 ml Kalbsfond  
800 g Champignon  
20 g getrocknete Steinpilze

### **Sauerrahmcreme:**

200 g Sauerrahm  
50 g Kalbsfond  
5 g helle Sojasauce

### **Petersilienöl:**

200 g Sonnenblumenöl  
180 g glatte Petersilie  
3 g Salz

### **Petersilien-Wasabi-Mayonnaise:**

40 g Eigelb  
5 g Wasabipulver  
6 g Senf  
75 g Sonnenblumenöl  
40 g Petersilienöl  
5 g Bonitoessig  
Salz  
Honig  
Pfeffer

### **Geschmorte Schalotte:**

400 g Schalotten  
40 ml Sake  
40 ml Olivenöl  
Lorbeer  
Rosmarin  
Thymian

### **Wolfsbarsch (Sous Vide):**

400 g Wolfsbarsch  
50 ml helle Sojasauce  
25 ml Mirin

### **Dekoration:**

150 g gehobelte Champignon  
15 g Petersilie  
30 g Friseesalat  
80 g Saiblingskaviar

Sonnenblumenöl mit Salz und Petersilie bei 80 °C 6 Minuten mixen. Abpassieren. Auf Eiswasser runterkühlen. Anschließend abpassieren und in eine Spritzflasche füllen. Sauerrahm mit Kalbsfond vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Abschließend vor dem Servieren mit Petersilienölemulgieren.

### **Petersilien-Wasabi-Mayonnaise:**

Eigelb, Senf und Essig im Thermomix emulgieren und nach und nach das Öl zugeben. Mit Wasabi, Salz, Honig und Pfeffer abschmecken und in eine Spritzflasche abfüllen.

### **Geschmorte Schalotte:**

Schalotten mit Öl, Sake, Lorbeer, Rosmarin und Thymian vakuumieren und bei 99 °C im Ofen 10 Minuten Dampfaren.

### **Dekoration:**

Champignons fein hobeln und übereinander schichten. Petersilie zupfen und den Saiblingskaviar bereitstellen

Dieses Rezept von der Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2016" wurde uns freundlicherweise von Jürgen Kettner zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN