

**Autor:** Alexander Herrmann



## Zutaten

### Gerösteter Stör (Sous Vide):

400 g Stör (ohne Haut und Gräten)  
1 Prise gecoatetes Salz  
1 Prise Zucker  
BIO-Süßholzwurzel neutrales Pflanzenöl  
200 g Fischsauce (Intensiver Sud aus geschmorten, karamellisierten Fischköpfen und Sellerie mit Dashibrühe aus Kombualgen, Bonitoflocken und Shiitake-Pilzfond. Aromatisiert mit Knoblauch sowie Glockenchili, Kaffir Limettenblättern und Zitronengras aus unserem fränkischen Tropenhaus.)  
10 g Muscovadozucker  
3 g Lakritzsirup von Lakridz  
55 g Tamari Soja Sauce  
10 g Sardellenpaste

### „Fischhaut“-Algenchips:

80 g Garnelenfleisch  
10 g Austernsoße  
70 g Tapiokamehl  
30 g Sardellen  
1 g gemahlene Wakame Algen  
neutrales Rapsöl (zum Frittieren)  
1 Prise gemahlene Wakame Algen (zum Bestreuen)  
1 Prise Bonitoflocken (zum Bestreuen)

### Fränkische Sternfrüchte:

2 reife Sternfrüchte (aus dem Tropenhaus)  
1 l Wasser  
40 g Salz  
12 g Zucker  
1 Stk. BIO-Zitrone

## Zubereitung

### Gerösteter Stör (Sous Vide):

Fischsauce mit Muscovado, Lakritze, Sojasauce und Sardellenpaste in einen Messbecher füllen und mit einem Pürierstab aufmixen, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.

Das Störfilet in gleichmäßige Stücke von jeweils 100 g portionieren, ringsum mit gecoatetem Salz und Zucker würzen und etwas BIO-Süßholzwurzel frisch darüber reiben. Die gewürzten Stücke flach nebeneinander mit der Hälfte der Beize vakuumieren, 2 Stunden ziehen lassen und danach je nach Dicke des Fisches bei 56 °C im Wasserbad des **fusionchef** 10-12 Minuten Sous Vide garen.

Anschließend auspacken, abtropfen und den Fisch auf einem leicht geölten Backblech mit einem Bunsenbrenner gleichmäßig abflämmen, bis sich kräftige Röstaromen entwickelt haben.

Die restliche Beize in einem Topf auf dem Herd Sirup artig einkochen und den geblähten Fisch damit einpinseln.

### „Fischhaut“-Algenchips:

Garnelen, Sardellen und gemahlene Algen mit der Austernsauce zu einem glatten Püree mixen.

Anschließend mit dem Tapiokamehl verkneten und zu einer Rolle formen. Mit Rapsöl bestreichen, straff nacheinander mit hitzebeständiger Frischhaltefolie und Alufolie umwickeln und vakuumieren. Im Dämpfer bei 99 °C ca. 50-60 Minuten garen.

Die Rolle auskühlen lassen und einfrieren. Die gefrorene Rolle auspacken, auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 0,5 aufschneiden und 24 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Im 180 °C heißem Öl knusprig frittieren, bis es wie Fischhaut aussieht, auf Küchenkrepp abtropfen, mit Bonitoflocken und gemahlene Wakame bestreuen und am Besten im Wärmeschrank lagern.

### Fränkische Sternfrüchte:

Die Zitrone mit einem Sparschäler schälen und die Schalen aufheben. Anschließend den Saft der Zitrone auspressen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden und das Zitronengras mit dem Messerrücken aufschlagen. Wasser, Salz, Zucker, Zitronensaft und -schale, Limettenblätter, Ingwer und Zitronengras miteinander mischen und die Sternfrüchte mit diesem Sud vakuumieren.

2 Stk. Kaffir-Limettenblätter  
10 g Ingwer, mit Schale  
10 g Zitronengras  
1 Prise Meersalz (Fleur de Sel)  
1 Prise Szechuanpfeffer, gemahlen

**Anrichten:**

100 g fränkischen Kaviar (von Sebastian Salomon)  
100 g Creme Fraiche  
Salz

Anschließend (je nach Größe und Reifegrad) 20-30 Minuten im Dämpfer bei 99 °C garen, und in Eiswasser abschrecken.

Die abgekühlten Sternfrüchte aus dem Sud nehmen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit Meersalz sowie gemahlenem Szechuanpfeffer bestreuen.

**Anrichten:**

Die Creme Fraiche in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren, mit Salz abschmecken und mit einem Löffel auf den Tellern verteilen. Eine Scheibe Sternfrucht mittig in die rechte Tellerhälfte legen und eine große Nocke Kaviar darauf setzen. Den geblähten Stör daneben anrichten und vorsichtig einen großen Algenchip auf dem Fisch platzieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Alexander Herrmann zur Verfügung gestellt.