

Autor: Marc Rennhack
Garzeit: 21 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

Steinbutt (Sous Vide):

0,5 kg Steinbutt Filet
0,1 L ungeröstetes Sesamöl
0,030 L Salzarme Sojasauce
4 Thaibasilikum Blätter

Austern (Sous Vide):

4 frische Austern (Gillardeau Austern)

Spargel (Sous Vide):

4 Stangen frischer Spargel
Salzarme Sojasauce

Kiwi:

1 reife Kiwi
Sesam-Öl

Sauce:

0,2 L Spargelwasser
Sojasauce
Sesam-Öl
Yuzu

Kiwi-Schmand-Creme:

4 reife Kiwis (kalt)
0,050 kg Schmand (kalt)
Salz
Zucker

Anrichten:

Gurkenrollen
Bronze-Fenchel

Zubereitung

Steinbutt (Sous Vide):

Das frische Steinbutt Filet säubern, waschen und in vier Stücke schneiden. Steinbuttstücke in vier kleine Schrumpf-Vakuumbbeutel geben und mit Soja-Sauce, Sesam-Öl und Thaibasilikum vakuumieren. Bei 52 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 7 Minuten Sous Vide garen.

Austern (Sous Vide):

Austern mit Austernmesser vorsichtig öffnen und mit dem Austernwasser in eine kleine Schüssel geben. Die ausgelösten Austern mit klarem Wasser reinigen und auf Küchen-Papier abtrocknen lassen. Austernwasser durch ein Mikro-Sieb passieren.

Das Austernfleisch in 4 kleine Schrumpf-Vakuumbbeutel geben und mit dem passierten Austernwasser vakuumieren. Bei 42 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 4 Minuten Sous Vide garen. In Eiswasser abkühlen lassen.

Spargel (Sous Vide):

Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen. Anschließend mit Eiswasser abschrecken und trocknen. Spargel in einen Schrumpf-Vakuumbbeutel geben und mit etwas salzarter Sojasauce vakuumieren. Bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 10 Minuten weiter garen.

Kiwi:

Die Kiwi in Stücke schneiden und mit Sesam-ÖL ab pinseln.

Sauce:

Das Spargelwasser auf 0,15 L reduzieren. Mit Sojasauce und Sesam-Öl und Yuzu abschmecken.

Kiwi-Schmand-creme:

Kiwis schälen und so filetieren, das nur das grüne Fleisch übrig bleibt. In einem kleinen Mixbecher mit dem Schmand fein mixen. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Alles zusammen mit den Gurkenrollen und dem Fenchel wie auf dem Bild

anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Marc Rennhack zur Verfügung gestellt