

**Autor:** Christina Steindl



## Zutaten

### Grüner Apfel pochiert:

100 g grüner Apfel  
15 g Feinkristallzucker  
200 ml Wasser  
Zimt  
Nelke

### Grüner Apfel-Vanilleespuma:

10 g Boiron Grüner Apfel  
2 g Basic Textur  
3 g Vanille  
2 g Papayapfeffer

### Brine für die Fische:

1000 ml Wasser  
70 g Salz  
20 g Feinkristallzucker  
10 g Zitronenpfeffer

### Grüner Apfel – Seesaiblingsorbet:

170 g Zucker  
50 g Clucose  
140 g Wasser  
300 g Seesaibling  
10 g Zitronensaft  
200 g Boiron Grüner Apfel  
10 g Basic Textur

### Saibling roh mariniert:

20 g Seesaibling gebrined

### Wolfsbarsch (Sous Vide):

70 g Wolfsbarsch  
20 g Vanilleöl  
3 g Vanille

## Zubereitung

### Grüner Apfel pochiert:

Den Zucker in einer Sauteuse hell karamelisieren und mit Wasser aufgießen. Die tournierten Äpfel im Fond pochieren.

### Grüner Apfel-Vanilleespuma:

Alle Zutaten gut vermengen, erwärmen und in die iSi-Thermosiphonflasche abfüllen. Den Druck in der Flasche mit 2 Cream Chargers aufbauen.

### Brine für die Fische:

Den Zucker und das Salz im Wasser auflösen und die Fische 10-12 Minuten einlegen.

### Grüner Apfel – Seesaiblingsorbet:

Alle Zutaten im Thermomix aufmischen und im Paco Jet oder in der Sorbetiere zu Eis verarbeiten.

### Wolfsbarsch (Sous Vide):

Den Wolfsbarsch brinen, filetieren und portionieren. Zusammen mit Öl und den Gewürzen vakuumieren und bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef 7** Minuten Sous Vide garen.

### Wildreiscreme:

Den Wildreis weich kochen und im Thermomix unter Zugabe von Butter, Salz und Sahne fein mixen.

### Wildreis cracker:

Etwas von dem gekochten Wildreis wegnehmen, zerdrücken und auf ein Silpadmatte streichen. Bei 80 °C (0% Feuchtigkeit) im Ofen trocknen. Die fast trockene Reismatte brechen, im Öl aufpuffen und mit einer Prise Salz würzen.

### Grüner Apfel Gel:

Boiron Grüner Apfelpüree mixen und mit Xanthan binden.

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

# Wolfsbarsch Sous Vide und Seesaibling

2 g Papayapfeffer

PIN

**Wildreiscreme:**

100 g Wildreis

20 g Sahne

10 g Butter

5 g Salz

Wildreiscracker:

10 g Wildreis

Salz

**Grüner Apfel Gel:**

10 g Boiron Grüner Apfel

1 g Xanthan