

Konfierter Skrei mit Kalbszunge, auf Grünkohlcreme, Eiszapfen, Radieschen geräucherter Gänseleber und Sauerrahmschaum

Skrei:

1 Norwegischer Skrei
50g Salz
1l Wasser
Olivenöl

Den Skrei filetieren, entgräten und von der Haut ziehen. Danach aus dem Wasser und Salz eine Lake herstellen und den Skrei für eine Stunde darin einlegen, damit er eine festere Struktur bekommt. Das Olivenöl auf 56°C erhitzen und den Fisch darin für ca 10 Minuten konfieren.

Kalbszunge:

1 Stk Kalbszunge
1 Karotte
1 Stange Lauch
2 Schalotten
1 l Kalbsfond
1 Stk Lorbeer
1 Stk Wacholder
5 weiße Pfefferkörner
1 El Kalbsjus

Das Gemüse waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Den Kalbsfond und die Gewürze darauf geben und einmal aufkochen lassen. Nun die Zunge hineingeben und darin sieden lassen, bis Sie weich ist. Dann die Zunge herausholen und enthäuten. Sobald die Zunge ausgekühlt ist wird Sie hauchdünn auf der Aufschnittmaschine aufgeschnitten und mit Kalbsjus abgeglänzt. Den entstanden Fond durch ein Tuch passieren und für den Sauerrahmschaum bei Seite stellen.

Grünkohlcreme:

400g Grünkohl
1 Schalotte
2 Scheiben Speck
60 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Den Grünkohl putzen und in Salzwasser blanchieren, bis es weich ist. Nebenbei Speck und Zwiebeln in einer Pfanne farblos anschwitzen, danach mit dem Grünkohl vermengen, in einen Paco Jet Becher geben und einfrieren. Nach und nach ca 6 mal durch den Paco Jet lassen. Danach durch ein feines Sieb streichen, mit der Sahne glattrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.

Eiszapfen / Radieschen:

1 Bund Radieschen
1 Bund Eiszapfen (Minirettiche)
jeweils:
50ml Champagneressen
1 Flocken Butter
20 g Zucker
prise Salz

Bei beiden Retticharten nach dem gleichen Prinzip verfahren:

Die Eiszapfen/Radieschen in etwas Butter farblos andünsten, den Zucker und Essig dazugeben und abgedeckt weich schmoren. Mit etwas Salz abschmecken.

Geräucherte Gänseleber:

60g französische Gänsestopfleber
80g Buchenspäne

Die Buchenspäne im Räucherofen erhitzen und dann die Leber für ca 10 Minuten darin kalt räuchern. Danach in Kugeln formen und einfrieren, damit man Sie hobeln kann.

Sauerrahmschaum:

2 Schalotten
300g Creme Fraiche
200ml Kalbdzungenfond
400ml Fischfond
500ml Weißwein
5 Zweige Estragon

Die Schalotten in Butter farblos andünsten, dann mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. Danach mit de beiden Fond auffüllen und auf ca ein viertel einreduzieren. Nun die Creme fraiche einmixen und den Estragon dazugeben. Für eine halbe Stunde ziehen lassen, durch ein feines Tuch passieren und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Flowersprouts (blanchiert und glasiert)
feine Croutons

Einen Klecks Grünkohlpüree in der Mitte eines tiefen Tellers platzieren und den Skrei daraufsetzen. Nun die Rettiche draufgeben, ebenso wie die Zunge. Mit den Radieschen, Croutons und den Flowersprouts garnieren. Den Sauerrahmschaum aufschäumen, darum geben und die Leber kurz vor dem Servieren darüber hobeln.