



badenova Kochstudio

Energie. Tag für Tag

Mittwoch, 30. Oktober 2019

Bert Beuthan

Hotel-Restaurant Nachtigall, Gernsbach

VORSPEISE

Dialog der Schwarzwaldforelle & Chrysanthe: Mousse von der Chrysanthe, heiß geräucherte Schwarzwaldforelle, gebeizte Schwarzwaldforelle, grüner Biskuit

Rezept für 4 Personen

Pesto:

50g Chrysanthenen frisch, 100g Sonnenblumenkerne, 250ml Leinöl, 5g Meersalz, 1g Pfeffer, Abrieb 1/2 Limette, 1 Samenbeutel Chrysanthe, 250ml Leinenöl

Zutaten bis auf das Leinöl in einen Mixer geben und das Öl langsam hinzufügen. Auf Stufe 2 Mixen bis alles zu einer homogenen Masse gemixt worden ist. Ggf. etwas mehr Öl hinzufügen, hängt von der Aufnahmefähigkeit der Sonnenblumenkerne ab.

Tipp: Die Sonnenblumenkerne und die Samen der Chrysanthe in einer Pfanne leicht anrösten. Gibt dem Pesto eine nussige Note.

Mousse:

2 Eigelb, 50g Pesto, 4 Blatt Gelatine, 50ml flüssige Sahne, 250g geschlagene Sahne

Das Eigelb mit der Hälfte der flüssigen Sahne im Wasserbad warm aufschlagen bis es eine helle Farbe annimmt und sein Volumen verdreifacht. Anschließend die Masse wieder kalt schlagen. Das Pesto unterheben (nicht mit dem Schneebesen). Die Gelatine mit dem Rest flüssiger Sahne leicht erhitzen und schmelzen, ein kleiner Teil der aufgeschlagenen Pestomasse in die warme Gelatinemasse geben und direkt im Anschluss in die komplette Masse unterheben und die geschlagene Sahne unterziehen. Die Masse gleich abfüllen.

Grüner Biskuit:

125g Speisestärke, 125g Mehl, 250g brauner Zucker, 6 Eigelb, Prise Salz, 100g Pesto, 2g Spinatpulver

Eigelb mit dem Zucker bis es weiß wird aufschlagen, Mehl und Maisstärke hinzufügen und unterheben (nicht mit dem Schneebesen). Pesto und Spinatpulver sorgfältig unterziehen. Bei 170°C 12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Abkühlen und die gewünschte Form ausstechen.

Geräucherte Forelle:

1 Forelle frisch filetieren und mit Chrysanthemensamen, Leinöl und Salz marinieren.

15g Räucherspäne in einen alten Topf geben und den Topf erhitzen, wenn die Späne anfangen zu rauchen die Forelle auf ein Kuchengitter über die rauchenden Späne legen und die Hitze drosseln. Der Räucherprozess dauert ca. 2 Minuten. Weitere 2 Minuten die Forelle im Topf lassen, aus dem Topf nehmen und dann kühl stellen.

Gebeizte Forelle:

1 Forelle filetieren, 50g Chrysanthenen frisch, 1 Beutel Chrysanthemensamen, 20g Schalotten, 80g Meersalz, 80g Rohrzucker, 1 Orange, 1 Zitrone,

Die filetierte Forelle mit der Hautseite auf 20g Meersalz legen und auf der Fleischseite zuerst mit frisch geschnittenen Chrysanthenen und gerösteten Samen belegen, anschließend die Schalotten in feine Ringe schneiden und ebenfalls auf die Filets legen. Den Abrieb von der Zitrone auf den Filets verteilen.

Das Salz und den Zucker mischen und gleichmäßig über die Filets verteilen. Die Orange in feine Scheiben schneiden und auf die Salz/Zuckermasse gleichmäßig verteilen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mind. 8 Stunden aber nicht länger als 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Im Anschluss Salz und Zucker abspülen und die Forellenfilets in dünne Scheiben schneiden.

Zusammensetzen des Ganges:

Den Biskuit ausstechen und in ein Glas geben, geschnittene Würfel der geräucherten Forelle auflegen, ein Löffel Mousse hinzufügen und geschnittene Würfel oder dünne Scheiben der gebeizten Forellen oben auflegen.

Dekorieren mit Chrysanthenenblüten.

HAUPTSPEISE

Wachtel-Lolly auf Petersilien-Chrysanthemenschaum

Rezept für 4 Personen

Wachtelfüllung:

1 Brioche,
20g Rosinen,
2 Eigelb,
2 Eiweiß,
100ml Milch,
1 Beutel Chrysanthemensamen,
Salz/Pfeffer, Muskat, Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarinzwieg, Abrieb Zitrone

Brioche in kleine feine Würfel schneiden und mit den Samen anrösten, Eiweiß steif schlagen, Eigelb unter die warme Briochemasse rühren, Milch erwärmen und nach und nach hinzufügen. Geschlagenes Eiweiß unterheben. Gewürze nach Belieben hinzufügen.

Wachtel auslösen und dabei beachten, dass die Haut nicht stark beschädigt wird. Keule und Brust auf eine Klarsichtfolie legen und leicht plattieren, anschließend mit der Briochemasse bestreichen. Zu einem Lolly formen, die Klarsichtfolie umschließen. Mit Alufolie stabilisieren und in einer Braissiere im Ofen mit etwas Butter bei 150°C schmoren. Abkühlen lassen und in der Pfanne mit Butter anbraten, Rosmarinzwieg, Thymian und Zitronenschale sowie eine Knoblauchzehe mit anbraten.

Petersilienschaum:

100g Petersilienwurzel,
50g Schalotte,
50g Butter,
30g frische Chrysanthenen,
250g Sahne

Petersilienwurzel schälen, die Schale mit Knoblauch und Lorbeerblatt und 300ml Wasser aufkochen, 3 Minuten kochen lassen und passieren. Die Petersilienwurzel in Würfel schneiden und mit dem Fond weich kochen, pürieren und mit der Sahne nochmals aufkochen. Chrysanthenen klein schneiden und unter den Schaum mit 50g Butter mixen, servieren.

Zusammenstellen in einem tiefen Teller, den Schaum abschöpfen und die Wachtel-Lolly einstellen, etwas getrocknete Petersilienwurzel als Garnitur oben aufsetzen.

NACHSPEISE

Chrysanthenen-Honig Eisbalken mit Mini-Orangen und frittierte Chrysanthe

Rezept für 4 Personen

Eiscreme:

50g Chrysanthenenhonig,
6 Eigelb,
20ml Chrysanthenenlikör,
500ml Sahne

Eigelb, Honig warm aufschlagen bis sich am Holzlöffel eine Rose abbildet. Die Masse wieder kalt schlagen, die Sahne unterheben und mit Likör abschmecken. Bei -20°C 8 Stunden gefrieren lassen.

Orangen:

200g Miniorangen
20g Butter,
20g Zucker,
50ml Riesling

Orangen in Scheiben schneiden, mit Butter, Zucker sowie Riesling auf- und fünf Minuten einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Frittierte Chrysanthe:

50ml Milch,
10g Zucker,
1 Eigelb,
1 TL Chrysanthemensamen,
300ml Rapsöl,
20g Puderzucker

Frische Chrysanthenen grob zupfen und waschen, Milch, Eigelb, Zucker, Samen verrühren. Öl auf 170°C erhitzen und die gezupften Blätter durch die Ausbackmasse ziehen und ca. 1 Minute im Fett ausbacken. Mit Puderzucker abstäuben und als Garnitur auf das Eis legen.