



SEESAIBLING MIT GEGRILTEM BODENKOHLRABI, PRICKELNDE CRANBERRYS

Butterweicher Saibling, Bodenaromen gepaart mit mediterranen Aromen von Thymian, gewagt unterstützt durch die raffinierte Textur von Cranberrys.

SEESAIBLING

400 g Seesaiblingsfilet
Olivenöl und Butter zum Anbraten
Salz
Limettenöl zum Beträufeln
Maldonsalz

GEGRILLTER BODENKOHLRABI

2 Stück Bodenkohlrabi
100 g braune Butter
2 Zweige Thymian
Salz

PRICKELNDE CRANBERRYS

300 ml roter Portwein
300 ml Rotwein
50 ml Sherry-Essig
2 Nelken
1 Sternanis
50 g kandierte Cranberrys
100 g Zucker
1 Sodakapsel
1 N₂O-Kapsel

SEESAIBLING

Seesaiblingsfilet zuputzen, entgräten und portionieren. Mit Salz würzen und in Olivenöl und Butter auf der Hautseite goldbraun 2 Minuten glasig braten. Mit Maldonsalz bestreuen und mit Limettenöl beträufeln.

GEGRILLTER BODENKOHLRABI

Bodenkohlrabi waschen, bürsten und in Stücke auseinanderbrechen. Mit Butter, Salz und Thymian vakuumieren und 10 Minuten bei 95 °C im Dampfgarer bissfest garen. Aus dem Beutel nehmen und den gewonnenen Saft beiseitegeben. Den Bodenkohlrabi in einer Rillenpfanne auf allen Seiten kräftig anbraten und mit dem Saft übergießen. Mit Salz würzen.

PRICKELNDE CRANBERRYS

Portwein, Rotwein und Essig auf 200 ml reduzieren. Zucker und Gewürze zugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Passieren und die Cranberrys im heißen Sud ziehen lassen. Alles in eine iSi-Flasche füllen und mit der Soda- und CO₂-Kapsel verdichten. Ein paar Minuten ziehen lassen. Anschließend das Gas langsam auslassen und die Flasche aufschrauben. Die Cranberrys sofort servieren.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit Blutampfer ausgarnieren. Mit etwas geräuchertem Olivenöl beträufeln. Eventuell etwas Kohlrabisauce dazu reichen.