



GEEISTE GURKENSUPPE MIT GEBEIZTEM STÖR, OSIETRA-KAVIAR

Kaviar und gebeizter Stör in herrlich erfrischender Gurkensuppe: eine außergewöhnliche Delikatesse.

BEIZE
 400 g Salz
 200 g Zucker
 je 4 EL Fenchelsamen, Senfsaat,
 Pfefferkörner
 Abrieb von 3 Zitronen

STÖR GEBEIZT
 1 Störfilet, zugeputzt
 Beize
 Limonenöl
 40 g Osietra-Störkaviar

GURKENSUPPE
 2 Salatgurken
 100 ml Gemüsefond
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Piment d'Espelette
 Zucker
 Gurkenessig
 1 g Xanthan

EINLEGEFOND FÜR GURKEN
 100 g Zucker
 100 ml Gurkenessig

100 ml Wasser
 1 Scheibe Ingwerwurzel
 je 2 Lorbeerblätter, Pimentkörner,
 Kardamom
 4 Pfefferkörner
 0,5 TL Senfsaat
 1/2 Sternanis

KLEINE SALATGURKEN
 2 kleine Salatgurken
 250 ml Einlegefond

BEIZE

Salz und Zucker vermischen. Die Gewürze in einem Mörser zermahlen, die Zitronen abreiben und danach alles miteinander vermischen.

STÖR GEBEIZT

Das Störfilet auf beiden Seiten mit der Beize bestreuen. Zwei Stunde marinieren lassen, anschließend mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. Vom Störfilet 4 Stücke à 30 g portionieren (den Rest kalt stellen). Mit Limonenöl überglänzen. Den Kaviar dazu reichen.

GURKENSUPPE

Gurken waschen und mit der Schale entsaften. Gemüsefond mit dem Gurkensaft vermengen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer, Piment und einem Spritzer Gurkenessig abschmecken. Mit Xanthan binden und durch ein Sieb passieren.

EINLEGEFOND FÜR GURKEN

Alles zusammen aufkochen lassen.

KLEINE SALATGURKEN

Salatgurken waschen und im Ganzen im Vakuumbbeutel mit dem Einlegefond vakuumieren. Bei 60 °C ca. 25 Minuten sous vide garen und danach auf Eiswasser abkühlen. In beliebige Stücke und als Tatar schneiden.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Blutampfer und Vogerlsalat dazugeben. Mit geröstetem Schwarzbrot verfeinern.

