



GEFLÄMMTER STÖR MIT SÜSSKARTOFFELN IN MEERSALZ GEGART, KREN-SAUERRAHM

Der abgeflämmte Stör entwickelt ein ganz besonderes Aroma. Ergänzt um die Süßkartoffeln entsteht eine unschlagbare Kombination.

GEFLÄMMTER STÖR

1 Störfilet, zugeputzt
3 EL Limonenöl
Maldon-Salz

SÜSSKARTOFFELN

2 mittelgroße Süßkartoffeln
300 g Meersalz, grob

KREN-SAUERRAHM-CREME

1 TL frisch geriebener Kren
125 g Sauerrahm
1 EL Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
Sherry-Essig

KRENSCHAUM

je 100 g Schalotten und Sellerie,
geschält
je 100 ml Weißwein und Noilly Prat
200 ml Gemüfefond
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer
weißer Balsamico
2 EL geriebener Kren
2 EL kalte Butter

GEFLÄMMTER STÖR

4 Stück Störfilet à 130 g mit Limonenöl vakuumieren und bei 49 °C ca. 10 Minuten sous vide garen. Danach mit einem Bunsenbrenner abflämmen, nochmals mit Limonenöl überglänzen und mit Maldon-Salz bestreuen.

SÜSSKARTOFFELN

Süßkartoffeln bei 180 °C 50 Minuten auf Meersalz abgedeckt garen. Anschließend 5 Minuten im offenen, ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. In gleichmäßige Stücke brechen.

KREN-SAUERRAHM-CREME

Kren, Sauerrahm und Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sherry-Essig verfeinern.

KRENSCHAUM

Schalotten und Sellerie grob schneiden und anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, einreduzieren und mit Gemüfefond und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Kren beigegeben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Mit kalter Butter aufschäumen.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Frische Salicornes dazugeben. Mit Meeralgöl und gehobeltem Kren verfeinern.