



STÖR IN LARDOÖL GEGART MIT CREMIGEM GERSTL, JUNGER SPINAT

Stör im Lardoöl gar gezogen, mit einer Prise Meersalz bestreut, ist eine ganz besondere Gaumenfreude.

STÖR

4 Störfilets à 130 g
500 ml Sonnenblumenöl
80 g Lardo
4 Scheiben Lardo
Meersalz
Schale einer Zitrone

GEKOCHTE KALBSZUNGE

ca. 1.000 ml Wasser
30 g Karotten
30 g Sellerie
50 g Zwiebel
30 ml Weißweinessig
1 TL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
12 Pfefferkörner
1 geräucherte, gepökelte
Kalbszunge
2 EL kalte Butter
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

SPINATCREME

250 g Spinat
40 g Nussbutter
60 g Crème fraîche
Muskatnuss
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

CREMIGES GERSTL

200 g Rollgerste (über Nacht
in Wasser eingeweicht)
Salz
je 50 g Karotten, gelb und orange
1 Zweig Thymianblätter

STÖR

Sonnenblumenöl mit grob geschnittenem Lardo und der Zitronenschale auf 49 °C erhitzen und die Störfilets ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Abtropfen lassen und mit fein geschnittenem Lardo belegen. Mit etwas Meersalz bestreuen.

CREMIGES GERSTL

Gerstl ca. 12 Minuten im gesalzenen Wasser bissfest garen. Karotten sehr fein würfeln, blanchieren und unter das Gerstl mischen. Mit Thymian verfeinern.

GEKOCHTE KALBSZUNGE

Wasser mit den restlichen Zutaten, außer der Kalbszunge, aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen. Die Kalbszunge einlegen und ca. 2,5 Stunden köcheln lassen. Danach die Haut der Zunge abziehen. Zunge wie die Karotten ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden und unter das Gerstl geben. Etwas Zungenfond zugeben und mit der kalten Butter cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SPINATCREME

Den gewaschenen Spinat kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Spinat zusammen mit der lauwarmen Nussbutter und Crème fraîche zu einem cremigen Püree mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Frische Thymianspitzen dazugeben. Mit etwas Nussbutterschaum und knusprigen Gerstln verfeinern.

