

## AUSTER, KARTOFFELMUS UND SCHWARZER RETTICH

FOTOGRAF: RENÉ RIIS

### FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### AUSTERN

8 große zeeländische flache Austern  
Austernkraut (Blätter)  
Agano Kresse (Blätter)  
braune Butter

#### KARTOFFELESPUMA

500g französische La Ratte Kartoffeln,  
geschält  
150ml/g Beurre Noisette  
150ml frische Vollmilch  
100ml Gemüsebrühe (optional)  
frisches Meersalz  
1 weiße spanische Gemüsezwiebel

#### SÜSS/SAUER EINGELEGTER SCHWARZER KUGELRETTICH

2-3 schwarze Kugelrettiche, mittlere Größe  
1-2 Schalotten  
2 Wacholderkörner  
2 Petersilstängel  
100ml Weißwein  
40g Zucker  
frisches Meersalz  
1 Lorbeerblatt  
1 Esslöffel Rauchöl  
Essig zum Abschmecken

### ZUBEREITUNG

#### AUSTERN

Die Austern öffnen, herauslösen, den Austernsaft auffangen und durch ein feines Sieb passieren. Die gereinigten Austern im eigenen Saft in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze ganz kurz pochieren.

#### KARTOFFELESPUMA

Die Zwiebel farblos in ein wenig gebräunter Butter anschwitzen. Die geschälten Kartoffeln in der Flüssigkeit weich kochen, dann alles in den Thermomix geben und mit der braunen Butter glatt mixen. Durch ein feines Sieb



passieren und in einen Sahnesiphon füllen. 1x Isikapsel darauf und im Wasserbad bei 65°C warm stellen.

#### SÜSS/SAUER EINGELEGTER SCHWARZER KUGELRETTICH

Einen schwarzen Rettich auf der Aufschnittmaschine 1mm dünn aufschneiden und mit Vinaigrette marinieren. Die restlichen Rettiche ebenfalls aufschneiden, allerdings etwas dicker, und mit einem Ringausstecher 2cm große Kreise ausstechen. Diese in einem

Topf mit Brühe butterweich dünsten.

#### ANRICHTEN

Das Kartoffelmus aus der Isiflasche in einem tiefen Teller mittig anrichten, die gedünsteten Rettiche darauf verteilen, die pochieren Austern dazugeben und anschließend etwas braune Butter darübergießen. Mit den dünnen und fein marinierten Rettichscheiben abdecken. Das ganze Gericht mit den Austernblättern und Aganoblättchen garnieren und servieren.

## SEEZUNGE, STUDENTENBLUME, RETTICH UND MAIRÜBEN

### FÜR 4 PERSONEN

#### ZUTATEN

##### SEEZUNGE

2 Seezungen  
Sonnenblumenöl

##### RETTICHCRÈME

1kg Mairüben  
250ml Milch  
150g Crème fraîche  
Meersalz, frisch gemahlen  
weißer Pfeffer, frisch gemahlen  
Essig/Zitronensaft nach Gusto

##### SAUCE

1 Echalotte oder 2 kleine Schalotten  
Olivenöl  
Weißwein  
Weißweinessig  
Gemüsebrühe

##### STUDENTENBLUME

1 Bund Studentenblumen (Stiele, Blätter,  
Blüten)

##### MAIRÜBEN

10 Mairüben  
12 Eiszapfen oder kleine weiße Rettiche

#### ZUBEREITUNG

##### SEEZUNGE

Den Fisch waschen, auf einem Schneidebrett filetieren und Filets heraustrennen. Die Silberhaut ebenfalls abziehen und Fischfilets in gleich große Stücke schneiden. Die Fischfilets würzen und in einer heißen Teflonpfanne in etwas Sonnenblumenöl beidseitig anbraten.

##### RETTICHCRÈME

Die Mairüben waschen und auf grobem Meersalz im Ofen bei 120°C ca. 45 Minuten weich schmoren. Danach schälen und nur das Innere der Rüben im Thermomix bei 80-85°C oder in der Haushaltsmoulinette so heiß es geht laufen lassen. Unter Zugabe der Crème fraîche fein pürieren. Durch ein



Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft/Essig abschmecken.

##### SAUCE

Für den Fond die restlichen Mairüben mit den Schalotten und Olivenöl anschwitzen, die getrockneten Stiele der Blumen dazugeben, mit etwas Weißwein und Weißweinessig ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und langsam köcheln lassen.

##### STUDENTENBLUME

Die Blüten zupfen und die Blätter und Stiele trocknen. Die Blätter der Studentenblumen richtig gut trocknen lassen und daraus ein grünes Pulver mahlen.

##### MAIRÜBEN

Von zwei schönen, festen Mairüben gleichmäßig dünne Scheiben aufschneiden und in Vinaigrette marinieren. Die kleinen weißen Rettiche schälen und ganz kurz in einer Pfanne farblos anziehen lassen.

##### ANRICHTEN

Auf vorgewärmten Tellern etwas Rübencreme und die angebratenen Rettiche arrangieren. Die Fischfilets mit dem grünen Pulver der Studentenblumen abstäuben und umsetzen. Die marinierten Rübenscheiben darübergeben und etwas von dem Mairübenfond dazu, mit Microblättern garnieren und servieren.

## MAIBOCK UND SAISONALES, REGIONALES GEMÜSEBÜNDEL

### FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### MAIBOCKFILET

700-800g ausgelöster und parierter  
Maibockrücken  
saisonale Kräuter

#### GEMÜSEBÜNDEL

3 Karotten  
8 Kerbelknollen  
25 Meerkohlsprossen  
4 Petersilienwurzeln  
6 Sellerie  
2 Kartoffeln  
Microsalatblätter

#### SELLERIECRÈME

1kg Knollensellerie  
1 Zwiebel, mittelgroß, weiß  
0,5l Milch  
150g Crème fraîche  
Meersalz, frisch gemahlen  
weißer Pfeffer, frisch gemahlen  
Essig/Zitronensaft nach Gusto

### ZUBEREITUNG

#### MAIBOCKFILET

Das vorbereitete Maibockfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne gut anbraten. Herausnehmen, auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Ofen bei niedriger Temperatur (110/120°C) ca. 15 Minuten weitergaren; oder vakuumiert bei 65°C im Wasserbad ca. 15-18 Minuten, je nach Größe. Das gegarte Stück Maibock ruhen lassen. Vor dem Anrichten in einer Pfanne noch einmal ganz schnell in heißer Butter mit Aromaten wie Thymian, Rosmarin, Wacholderbeere, Knoblauch und Petersilienstängel Farbe, Bratkruste und Aroma geben.

#### SELLERIECRÈME

Den Sellerie schälen, klein schneiden und in reichlich Salzwasser oder Milch weich kochen. Gut abtropfen lassen und im Thermomix bei 70°C oder in der Haushaltsmoulinette unter Zugabe der Crème fraîche fein pürieren. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden,



in einem Topf mit etwas Pflanzenöl und Butter glasig anschwitzen, den Sellerie und Flüssigkeiten dazugeben und weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft/Essig abschmecken.

#### GEMÜSEBÜNDEL

Die Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen und sortenrein in Gemüsefond und Butter bissfest schmoren. Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüseschneider (aus dem Asiamarkt) in feine, lange Spaghettistreifen schälen, anschließend in 140°C heißem Pflanzenfett goldbraun ausfrittieren. Die Meerkohlsprossen ebenfalls waschen, putzen und zurechtschneiden. Kerbelknollen waschen, schälen, hauchdünn

aufschneiden und mit Vinaigrette marinieren.

#### ANRICHTEN

Von den Fleischflexen und einer Reh-Grundjus setzen wir uns eine Sauce an. Jetzt die gegarten Gemüse in gleichmäßige Stifte/Spalten schneiden, in etwas Gemüseglace erwärmen und die Meerkohlsprossen in einer Kasserolle ganz kurz knackig andünsten.

Auf einen warmen Teller etwas Selleriepüree geben, die Gemüse zu einem Bündel daneben schichten, das Fleisch tranchieren, etwas von der Wildjus dazugeben und am Schluss mit den feinen Kerbelwurzelscheiben, Microblättern und Kartoffelspiralen garnieren.

## EISKRAUTGLETSCHER

FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### GLETSCHER

750ml Wasser  
2 Zitronen  
100g Zucker  
120g Glukosesirup  
80g Trimoline  
6 Blatt Gelatine  
150g Eiskrautsalat

#### VERBENENSORBET

150g Läuterzucker  
100ml Wasser  
75g Zucker  
50g Glukosesirup  
150ml Verbenensaft  
5 Blatt Gelatine

#### EISKRAUTSUD

1l Wasser  
5g Xanthan  
15g Zucker  
2 Zitronen  
100g Eiskraut

#### VERBENENBAISER

30g Eiweißpulver  
70ml Wasser  
45ml Wasser  
75g Zucker  
75g Isomalt  
25ml Essig  
10g Verbenenpulver  
25ml Verbenenöl

#### VERBENENMALTO

70ml Verbenenöl  
100g Maltodextrin

### ZUBEREITUNG

#### GLETSCHER

Alle Zutaten bis auf den Salat und die Gelatine aufkochen. Die eingeweichte



Gelatine darin lösen und alles kalt rühren, den Salat einmischen, alles passieren und in Gletscherformen gefrieren.

#### VERBENENSORBET

Alle Zutaten bis auf die Gelatine einmal aufkochen. Die eingeweichte Gelatine darin lösen und alles in Formen gefrieren.

#### EISKRAUTSUD

Alle Zutaten zusammen mixen und passieren.

#### VERBENENBAISER

Eiweißpulver und Wasser anschlagen, alle anderen Zutaten auf 121°C kochen und langsam in das angeschlagene Eiweiß laufen

lassen. Die Masse auf das Doppelte hoch schlagen, auf Silikonmatten dressieren und trocknen.

#### VERBENENMALTO

Alles miteinander verrühren.

#### ANRICHTEN

Zwei Teile des Verbenensorbets auf einen gekühlten Teller setzen, den gefrorenen Gletscher dazwischenlegen, den geputzten Eiskrautsalat mit dem selbigen Sud anmachen und auflegen. Den Sud verteilen und den Baiser anstellen. Den Verbenenmalto sowie getrocknetes Verbenenpulver darüberstreuen.