

Gepickelter Cobia, Hühnerleber, Weißmohn & Gin Tonic

Rezepte für 10 Portionen

Hühnerlebercreme mit Sweet Creams Herba Basic Gel

200g Hühnerleber 150g Butter 50g Zwiebel 2 Äpfel 50ml roter Portwein 50ml Rotwein Je I Zweig Thymian & Rosmarin Honig, Pöckelsalz, Pfeffer 5g Sweet Creams Herba Basic Gel

Zwiebel fein schneiden, Äpfel entkernen, klein schneiden und mit rotem Portwein & Rotwein, Thymian & Rosmarin bei geringer Hitze einkochen lassen.

Die Leber in der Butter Confieren.

Thymian, Rosmarin aus der Reduktion entfernen & mit der Leber samt Butter & den restlichen Zutaten im Thermomix auf 80C auf Stufe 5 mixen. Fertig abschmecken. In einen Pacojetbecher abfüllen und für 2 Stunden in den Schockfroster geben. Danach 2x Pacosieren.

Gepickelter Cobia im dänischen Nordmann Rauchsalz

500g Cobiafilet ohne Haut 1l Wasser 60g Rauchsalz

Das Rauchsalz im warmen Wasser auflösen & abkühlen. Den Cobia mit der Salzlake vakuumieren. Nach 35 Minuten aus der Lake nehmen. Mit dem Bunsenbrenner rundherum abflämmen und in 1cm dünne Scheiben schneiden.



Gin Tonic Gel

250g Tafelessig
250g Kristallzucker
500g Wasser
35g Wacholderbeeren
16g Agar Agar
6cl Gin vom Heurigen Kainz
10cl Tonic Water Red Bull Organics

Die Wacholderbeeren mit Essig, Zucker & Wasser aufkochen lassen und ½ Stunde ziehen lassen, abpassieren, einige Beeren drinnen lassen, nochmal aufkochen & mit Agar Agar binden. Abkühlen lassen und mit Gin & Tonic zu einem feinen Gel mixen.

Weißmohncrumble

50g Bio-Weizenmehl 50g Butter 10g Kristallzucker 100g Bio Weißmohn Salz

Alles miteinander zu einem bröseligen Teig kneten, auf einer Silpat Matte verteilen und ca 15 Minuten bei 170C backen. Abkühlen lassen und im Thermomix grob mixen.

Bio-Gioggia Rüben

150g Bio Gioggia Rüben200ml Tafelessig200g Kristallzucker400ml Wasser

Die Rübe Schälen und in feine Scheiben schneiden. Essig mit Wasser & Zucker aufkochen lassen, die Rüben darin einlegen und ziehen lassen.

Rote Rüben Pulver zum bestreuen