

Zwischengericht

Seeteufel mit Osietra-Kaviar, Kartoffelespuma & Chips

Zutaten:

600 g Seeteufelbäckchen
1 St. Knoblauchzehen, weiß
0.1 Bund Zitronenthymian
290 g Kartoffeln, mehlig kochend
35 ml Milch
35 ml Gemüsebrühe
35 ml Sahne
105 g Butter
400 ml Pflanzenöl
0.3 Bund Estragon
1 St. ISI-Kapseln
8 g Osietra Kaviar
Salz
Zucker
Pfeffer
Muskat
Fleur de Sel

Zubereitung:

Das Estragon Öl: Die Blätter vom Stiel befreien und 100ml Pflanzenöl zusammen mit den Estragonblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Stunden ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Küchentrepp passieren. Das Kartoffel-Espuma: 210g Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen. Die Milch mit Sahne, Gemüsebrühe und Butter erhitzen, die weichen Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Milch-Mischung verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, in eine ISI-Flasche füllen und mit einer ISI-Kapsel begasen. Bis zur Verwendung warmstellen. Die Kartoffelchips: 80g Kartoffeln mit einem Sparschäler in sehr dünne Scheiben schälen und diese in 180°C heißem Pflanzenöl goldgelb frittieren. Der Fisch: Die Seeteufelbäckchen von allen Seiten salzen und pfeffern, in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten und etwas geschnittenen Knoblauch und Zitronenthymian in die Pfanne geben. Dann 70g Butter hinzufügen und mit einem Löffel immer wieder das heiße Fett über den Fisch geben. Die Bäckchen kurz auf einem Küchentrepp vom Fett befreien und sofort anrichten und servieren. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf dem Teller arrangieren, den Fisch mit Kaviar garnieren, mit Meersalz nachwürzen und zum Schluss mit Estragonöl dekorieren.