

Vakuum-gegartter Heilbutt, Avocado-Creme, Mousse, Crunch

Für zwei Personen

Für den Heilbutt:

500 g Heilbutt, ohne Haut 1 Zitrone, Abrieb 30 g Butter
Kräutersalz

Für Avocado-Creme:

1 reife Avocado 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, Saft
50 ml Vollmilch Chiliflocken Salz, Pfeffer

Für die Meerrettich-Mousse:

100 g Mascarpone 100 g griech. Joghurt, 10% 1 EL Sahnemeerrettich
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft 1 Ei 2 Prisen Zucker
1 TL Salz 2 Prisen schwarzer Pfeffer

Für den Zitrus-Buchweizen-Crunch:

50 g Buchweizen 2 EL Puderzucker 1 Zitrone, Abrieb

Für das Kartoffelstroh:

2 Kartoffeln Öl Salzflocken

Für den Heilbutt:

Das Wasserbad auf 55 Grad vorheizen. Heilbutt salzen und mit Nussbutter im Folienbeutel vakuumieren und 15 Minuten garen.

Zitronenabrieb am Ende über den Fisch reiben.

Für Avocado-Creme:

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslösen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Avocado-Fruchtfleisch, Knoblauch, Zitronensaft, Chiliflocken und Milch in einem Standmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken, in einen Spritzbeutel umfüllen und kalt stellen.

Für die Meerrettich-Mousse:

Mascarpone, Joghurt, Meerrettich, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Ei trennen und Eiweiß steif schlagen.

Den steifen Eischnee behutsam unterheben und die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgekleideten Auflaufform oder Schale geben. Form mit Folie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel formschöne Nocken aus der Mousse stechen.

Für den Zitrus-Buchweizen-Crunch:

Buchweizen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er zu duften beginnt.

Puderzucker einstreuen und den Buchweizen karamellisieren.

Zitronenabrieb zugeben und untermischen. Buchweizen-Crunch auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren zerbröseln.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen in dünne Stifte schneiden.

In einer Fritteuse bei 170-180 Grad knusprig Frittieren, herausheben, abtropfen lassen und leicht salzen.

Klaus Rottensteiner am 10. Mai 2022