

Seezunge, Kürbis, Babyspinat, Pinienkerne, Nuss-Butter

Für zwei Personen

Für die Seezunge:

1 Seezunge 1-1,2 kg schwer 1 kleine Knolle schwarzer Perigord Trüffel
1 g Transglutaminase

Für die Kruste:

115 g Mie de Pain 20 g gemahlene Pinienkerne 200 g Butter
40 g Parmesan Piment d'Espelette Salz, Pfeffer

Für die Kürbis-Creme:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis 2 Schalotten 50 g Butter
50 ml weißer Portwein 30 ml trockener Weißwein 30 g brauner Zucker
Piment d'Espelette Sahne, Butter Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

500 g geputzter Babyspinat 2 Schalotten ½ Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne 200 ml kräftiger Geflügelfond 1 Muskatnuss
30 g Butter Salz Pfeffer

Für die Nussbutter-Emulsion:

500 ml Geflügelfond 50 g Lauch 50 g Schalotten
1 Knoblauchzehe 2 weich gekochte Eier 150 g Butter
50 g Olivenöl

Für den Parmesan-Chip:

50 g Parmesan 1 TL Speisestärke Chili

Für die Garnitur:

1 EL kleine Minikapern 2 Schälchen Apple Blossom Kresse-Blüten
25 g Kürbiskerne

Für die Seezunge:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Seezunge filetieren, die Haut entfernen und die Filets waschen, trockentupfen und zuschneiden. Filets auf einer Matte auslegen und eines davon in der Mitte mit dem Trüffel belegen. Etwas Transglutaminase darauf streuen und das zweite Filet obenauf legen.

Filets in Backpapier einrollen, vakuumieren und für ca. 6-8 Minuten im Wasserbad bei 58 Grad garen.

Für die Kruste:

Butter temperieren und zusammen mit Parmesan, Pinienkernen und Mie de Pain in der Küchenmaschine zu einer Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Masse zwischen zwei Backpapierseiten dünn ausrollen und kühl stellen.

Dann in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und auf die gegarte Seezunge legen und unter dem Salamander gratinieren.

Für die Kürbis-Creme:

Kürbis halbieren, aushöhlen, von der Schale befreien und das meiste in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und klein schneiden. Butter erhitzen und Kürbiswürfel sowie die Schalotten darin glasig anschwitzen.

Mit Portwein und Weißwein ablöschen und vollends reduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken und evtl.

noch etwas Sahne zugeben. Mit einem Mixstab pürieren und zum Servieren in einen Spritzbeutel füllen.

Aus der Butter Nussbutter herstellen. Vom restlichen Kürbis kleine Würfel schneiden und diese in Butter kurz anziehen und für die Garnitur beiseitelegen.

Für den Spinat:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Spinat putzen.

Schalotten abziehen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Muskatnuss reiben. Butter zerlassen und Spinatblätter und Schalotten sowie Knoblauch dazugeben und kurz zusammenfallen lassen. Fond angießen, reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann auf ein Sieb schütten, etwas abtropfen lassen und ausdrücken. Zum Schluss die frisch gerösteten Pinienkeren zugeben.

Für die Nussbutter-Emulsion:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Eier darin weichkochen. Aus der Butter Nussbutter herstellen. Lauch putzen, vom Strunk befreien und zerschneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Schalotten, Lauch und Knoblauch in Öl anschwitzen. Mit Fond ablöschen.

Fond kochen lassen, diesen dann passieren und fast vollständig bis auf 50 ml einreduzieren. Fond dann mit den weichgekochten, geschälten Eiern in einem Mixer ganz fein mixen und langsam die Nussbutter zugeben, sodass seine Emulsion entsteht.

Für den Parmesan-Chip:

Parmesan reiben und kreisförmig mit Chili und Stärke vermischt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen backen, bis der Chip knusprig ist.

Für die Garnitur:

Kresse putzen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Spinat in einen kleinen Ausstecher geben und auf dem Teller arrangieren. Mit dem Spritzbeutel verschieden große Tupfen des Kürbis-Pürees aufdressieren. Die Seezunge ebenfalls auflegen. Die Nussbutter-Emulsion angießen und mit den Kürbiswürfeln, den Kapern, den gerösteten Kürbiskernen und der Kresse vollenden. Das Gericht servieren.

Karlheinz Hauser am 30. Dezember 2020