

Topinambur-Schaum mit Muschel-Praline

Für 4 Personen

Für die Muschelpraline:

180 g Kabeljaufilet	1 kg Miesmuscheln	Olivenöl
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian	10 g Pfefferkörner
5 g Korianderkörner	100 ml Weißwein	100 ml Wermut
3 Stiele Koriander	6 Scheiben Toastbrot	60 g Sahne
je 1 Prise Curry	Piment d'Espelette	20 ml Sojasauce
15 ml Teriyakisauce	500 g Frittierfett	

Für den Topinamburschaum:

300 g Topinambur	100 g Schalotten	30 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Brühe	200 g Sahne
100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Muschelpraline Den Kabeljau in kleine Stücke schneiden und etwa 30 Minuten anfrieren. Die Muscheln gründlich spülen. Geöffnete Muscheln aussortieren. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Muscheln, mit Lorbeerblatt, Kräutern und Gewürzen in den Topf geben. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und den Topf mit einem Deckel verschließen und ca. 2 bis 3 Minuten garen, bis alle Muschel geöffnet sind. Geschlossene Muscheln aussortieren. Die gegarten Muscheln abkühlen lassen und das Muschelfleisch aus der Schale lösen. Für den Topinamburschaum Topinambur und die Schalotten putzen bzw. schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Topinambur darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Brühe, Sahne und Crème-fraîche unterrühren und weich kochen. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Toastbrot in 2 mm feine Würfel schneiden. Kabeljaustücke mit Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Das Muschelfleisch klein schneiden und zur Farce geben. Mit Salz, Curry, Piment d'Espelette, Curry, Sojasauce und Teriyakisauce würzen. Aus der Masse pralinengroße Bällchen formen. Diese im feingeschnittenen Toastbrot wenden. Frittierfett auf ca. 160 Grad erhitzen. Die Bällchen darin goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe pürieren und dabei leicht aufschäumen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe mit den Muschelpralinen anrichten, mit Koriander bestreuen.

Sören Anders am 25. Oktober 2013