

Glückspraline à la chinoise, Pilz-Dashi und Kombu-Öl

Für zwei Personen

Für den Dashi-Fond:

200 g Knollensellerie	100 g frische Shiitake	50 g getrock. Shiitake
30 g Kombu-Alge	20 g Bonitoflocken	200 ml Sake
2 Sternanis	2 Kardamomkapseln	1 EL Korianderkörner
1 TL Szechuanpfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Praline:

200 g Bisonfilet	130 g Garnelenfleisch	2 Spitzkohlblätter
30 g Sushi-Ingwer	1 Knoblauchzehe	2 EL Sweet Chili Sauce
Erdnussöl	2 EL Schnittlauch	Salz

Für das Öl:

200 ml Pflanzenöl	60 g Schnittlauch	20 g Kombu-Alge
-------------------	-------------------	-----------------

Für die Fertigstellung:

80 g frische Shiitake	60 g weiße Buchenpilze	60 g braune Buchenpilze
Dashi-Fond, von oben	Sojasauce	2 EL Erdnussöl
Purple Shiso Kresse	Salz	

Für den Dashi-Fond: Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

800 ml Wasser mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen und um die Hälfte reduzieren. Danach vom Herd nehmen und durch ein Tuch passieren.

Für die Praline: Bisonfilet halbieren und salzen.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch auf ein Gitter geben und in 10-12 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad garen. Das Fleisch am Herdrand warmhalten.

Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Dann trockentupfen.

Knoblauch abziehen. Garnelenfleisch, Sushi-Ingwer, Knoblauch, Sweet Chili Sauce und Schnittlauch in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Spitzkohlblätter mit Garnelenfarce bestreichen und vorsichtig in eine Schöpfkelle (8 cm Durchmesser) legen. Das Bisonfilet hineingeben. Mit der restlichen Farce bestreichen und die Enden übereinanderlegen. Die fertigen Pralinen zurück in den Ofen geben und fertig garen.

Für das Öl: Kombu-Alge mit einem Bunsenbrenner von allen Seiten abflämmen und in Stücke brechen. Alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben und fein mixen. In einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Fertigstellung: Pilze putzen. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten.

Leicht salzen und mit dem zuvor hergestellten Dashi-Fond ablöschen.

Mit Sojasauce abschmecken und in zwei vorgewärmte tiefe Teller anrichten. Die Praline daraufsetzen und mit der Kresse ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 28. November 2025