



Gurken-Joghurt-Shooter auf Falschen geräucherten Saibling mit Gurken-Meeressalat

Rezept von Sebastian Neumann, Magdeburger Gastro Konzept GmbH in Magdeburg
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Zutaten:

Salat

- 0,25 Stk. Gurke
- 15 g Meeressalat, gesalzen
- 2 Tl. Graumohnöl
- 1 Msp Pfeffer, poivre noir (Vietnam)
- 0,5 ml Limettenessig, naturtrüb
- 1 Msp Salz, Australien, Süswassersalz
- 10 Stk. Snack Tartelettes

Shooter

- 0,75 Stk. Gurke
- 50 ml Sahne
- 20 g Joghurt
- 20 g Creme Fraiche
- 3 g Gluko
- 1 Msp Pfeffer, poivre noir (Vietnam)
- 1 Msp Salz, Australien, Süswassersalz

Fisch

- 30 g Saibling
- n. B. Hot Fire Spray
- 1 Msp Rauchsatz
- 1 g getr. Rosmarin

Stammlösung

- 1 Liter Wasser
- 5 g Algin

Deko

- 10 Scheiben Ciabatta
- 5 g Hawaisalz, schwarz
- 6 g Joghurt Criespis



Zubereitung:

Für die Stammlösung 1 Liter Wasser mit dem Algin mixen und kühlstellen.
Für den Salat die Kerne der Gurke entfernen und den Meeressalat waschen und in feine Streifen schneiden.

Mit Graumohnöl und Limettenessig und Gewürze abschmecken.

Den Fisch filtieren und die Gräten ziehen.





Die Haut entfernen und in feine Streifen schneiden.

Mit Rauchsatz würzen und unter eine Käseglocke legen und mit einer Räucherpfeife Rosmarinrauch darunter pusten. 30 Sekunden ziehen lassen, dann die Glocke entfernen.

Für den Shooter die Gurke schälen und die Kerne entfernen, dann pürieren.

Sahne, Joghurt, Creme Fraiche und Gluko zufügen und mixen bis alles gut vermischt ist.

Würzen und 30 Minuten kalt stellen.

Aus der Gurkenmasse mit dem grossen Sphärenlöffel schöne Kugeln formen und in die Alginlösung gleiten lassen.

Ab und zu die Lösung bewegen. 3 Minuten darin liegen lassen.

Mit einem Schaumlöffel raus holen und im klaren Wasser spülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Ciabatta in Hauch dünne Scheiben schneiden und im Convectorat trocknen.

Den Salat in ein Snack Tartelette füllen, darauf den Fisch anrichten.

Den Shooter auf den Fisch legen und mit Joghurt Criespis, Ciabatta und schwarzem Salz garnieren.

