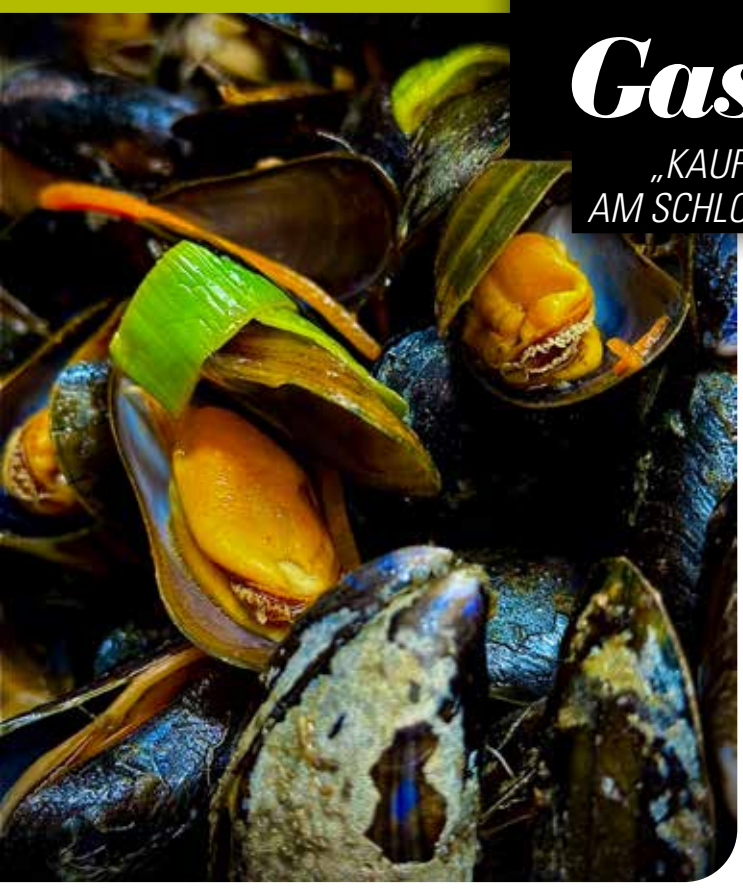
Gastrezept

„KAUFMANN'S RESTAURANT AM SCHLOSSPARK"



MICHELIN 2023

Weitere Infos über Kaufmann's

SANFT GEGARTER SKREI

MIESMUSCHEL-BEURRE BLANC | BABY-PAK CHOI | KARTOFFEL-BÄRLAUCHPÜREE

ZUTATEN

Skrei (Winter-Kabeljau nur erhältlich Jan/Feb)

- Saisonale Alternative: 800 g dicke Kabeljau-Loins mit Haut

Miesmuschel-Beurre Blanc:

- 1 kg Miesmuscheln in der Schale
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Lauch
- 50 ml Olivenöl
- 500 ml Weißwein
- ½ TL Tomatenmark
- 200 g Butter
- 20 Fenchelsamen
- ½ TL Koriander
- 10 Pfefferkörner, schwarz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 1 kl. Bund Schnittlauch

Püree:

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 125 g Butter
- 125 g Vollmilch
- 50 g Bärlauch, in feine Streifen geschnitten
- Salz und Muskat, nach Geschmack

Bärlauch-Öl:

- 75 g Bärlauch
- 200 g Sonnenblumenöl

…zusammen (im Topf oder Thermomix) auf 95° Grad mixen.
Anschließend durch ein feines Sieb geben und schnell herunterkühlen.

Korallen-Hippen:

- 3 cl Wasser
- 3 cl Pflanzenöl (z.B. Raps)
- ¼ – ½ TL Mehl (Typ 405)
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Curry-Pulver

ZUBEREITUNG

Für die Beurre Blanc in einem ausreichend großen Topf Schalotten, den klein geschnittenen Lauch und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, die Miesmuscheln dazugeben, die Temperatur kurzzeitig hochdrehen und mit Weißwein ablöschen. Topf sofort verschließen und 2 Minuten garen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln aus den Schalen nehmen (noch geschlossene Muscheln nicht verwenden). Gewürze und Tomatenmark zum Muschelsud geben und den Sud auf ca.100 ml reduzieren. Den Sud durch ein Sieb/Tuch passieren. Kurz vor dem Anrichten den Sud erhitzen, nach und nach die kalte Butter hinzugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen, bis eine Emulsion entstanden ist. Eine kleine Menge Schnittlauchröllchen und die ausgelösten Muscheln in den Sud geben. Pro Teller vier bis fünf (je nach Geschmack auch mehr) aufteilen, optional mit etwas Forellenkaviar ergänzen.

Den Kabeljau in vier gleiche Stücke schneiden. Die Fischstücke salzen und auf der Hautseite ca. 3 Minuten in der Pfanne mit wenig Pflanzenöl anbraten. Wenn sich eine leichte Bräunung an der Hautseite gebildet hat, die Fischstücke in der Pfanne vorsichtig wenden und die Pfanne sofort für ca. 7 Minuten in den auf 80 Grad (Heißluft) vorgeheizten Backofen stellen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Im besten Fall, bis sich die einzelnen Fleischfächer mit dem Finger leicht auseinanderheben lassen. Dann sollte auch die glasige Garung erreicht sein (vorsichtig testen). Ofen ausschalten und öffnen. Den Skrei aus der Pfanne nehmen und auf einem warmen Teller bis zum Anrichten im noch warmen Ofen belassen. Das Anrichten sollte dann zügig erfolgen.

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Anschließend sehr fein stampfen oder durch eine feine Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken. Danach mit der heißen Milch und der Butter zu einem glatten Püree verrühren. Mit Salz und Muskat nach Belieben abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Bärlauch unterrühren.

Für die Korallen-Hippen Öl und Wasser mit Mehl, Salz und Curry in einer kleinen Schüssel glatt verrühren. Eine kleine, gut beschichtete Pfanne vorheizen und 2-3 Esslöffel der angerührten Flüssigkeit darin als Spiegel verteilen. Pfanne auf kleinere Hitze schalten und abwarten bis sich die Flüssigkeit zur goldgelben Koralle ausgebildet hat. Mit einer Palette vorsichtig aus der Pfanne heben und auf einem Küchentuch ablegen. Vorgang für jeden Teller wiederholen oder in einer größeren Pfanne ausbacken und vorsichtig in vier Teile brechen. Den fertig angerichteten Teller mit der Hippe verzieren.

Den Pak Choi gründlich waschen und trocken tupfen. Danach in der Mitte halbieren und in einer Pfanne mit wenig Pflanzenöl etwa 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten bis sich leichte Röstaromen gebildet haben. Während des Bratens leicht salzen oder mit wenigen Tropfen einer guten Sojasauce beträufeln.

Das Ganze anrichten und genießen.

MICHAEL KAUFMANNS WEINEMPFEHLUNG ZU DIESEM GERICHT:
2021er Silvaner Retzstadter Langenberg, Alte Reben
Weingut May, Retzstadt/Franken

Kaufmann's Restaurant am Schlosspark | Schloßplatz 11 | 36129 Gersfeld (Rhön) | Tel.: 06654 917 80 55 |
www.kaufmanns-am-schlosspark.de | info@kaufmanns-am-schlosspark.de