



Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

VORSPEISE

Barbe rouge, Erbsenpüree, Chorizio

Für 4 Personen

4 Filet von Barbe rouge (kann auch TK sein)
gutes Olivenöl
langer Pfeffer
Limette
Thymian
350 g Markerbsen fein (TK)
etwas Chili
Limettenabrieb
80 g Creme fraiche
Fleur de Sel
6 Stck. Fishermann's Friend Classic
100 g Chorizio
gutes Olivenöl
Fleur de Sel
200 ml frische Sahne
2 Blatt Gelatine
ISI Bläser mit 2 Sauerstoffpatronen
Erbsensprossen

Zubereitung

100 ml Sahne mit Fishermann's aufkochen,
Erbsen dazu geben und erwärmen (nicht kochen sonst verlieren die Erbsen die Farbe).
Ein paar Erbsen beiseitestellen und in Olivenöl glasieren.
Erbsen durch den Thermomix laufen lassen, würzen mit Salz, Limette, Chili und Creme fraiche, mit durchmischen und nochmals nachschmecken.
Den Erbsenpüree durch ein Haarsieb streichen und kaltstellen.
Chorizio und kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anbraten.
Chorizio abseihen, Bratsaft aufheben.
Diesen mit restlicher Sahne aufkochen und würzen.
Gelatine einweichen und zu der Sahne geben und einrühren.
Den Sahnesud in einen Sahnebläser geben und kaltstellen.
Wenn der Sud kalt ist, mit einer ISI Patrone aufblasen vor dem Anrichten zweite Patrone reindrehen. Fisch auf ein gewürztes Blech legen und unter dem Grill bräunen (Fleisch sollte noch glasig sein). Auf einem länglichen Teller anrichten.