



Rezept:

Sardine, milder Pfefferoni, Steirer Ceviche & scharfes Gurkerl

Rezept für 4 Personen

Was brauchst denn dazu:

Sardine: 400g Sardinenfilets • 50ml Olivenöl

Pfefferonischaum: 200 g Pfefferoni Chilis (entsaftet) • 2 Eier • 5 g Estragon Senf • 80g Limettensaft • 80 ml Hartlieb Traubenkernöl • Salz • Zucker

Steirer Cevichesud: 1 Stange Porree, fein geschnitten • 100 g Staudensellerie, fein geschnitten • 50 ml Yuzusaft • 70 ml Wasser • 30 ml Rose's Lime Juice • 40 ml Österreichische Verjus • 250 ml Gurkensaft • 1 EL grüner Tabasco • Xanthan • 1 EL Korianderstiele,

Yuzugel: 50 ml Cranberrysaft • 50ml Wasser • 1,7 g Agar Agar

Scharfes Gurkerl: 1 Gartengurke • 20 ml Chilisauce Sriracha • 20 ml Apfelessig Gölles • 10 ml Schilcheressig Gölles

Wie Wird's gemacht:

Sardine: Die Sardinenfilets in kleine Rauten schneiden und mit Olivenöl marinieren

Steirer Cevichesud: Alle Zutaten bis auf Dillstiele und Dillöl zusammen aufkochen, 1 Stunde ziehen lassen und passieren. Mit Tabasco und Österreichische Verjus säuerlich scharf abschmecken und mit etwas Xanthan binden. Erkalten lassen und mit Korianderstielen und Dillöl mischen.

Pfefferonischäum: Den Pfefferonischäum mit den Eiern, Senf und Zitronensaft im Thermomix fein mixen. Anschließend das Traubenkernölnach und nach einfließen lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Anschließend in einen iSi- Flasche füllen und mit 2 Kapseln begasen. Bis zum Gebrauch bei 57°C im Wasserbad warm stellen.

Scharfes Gurkerl: Die Gurken dünn aufschneiden, einsalzen und nach 30 Minuten die Flüssigkeit herausdrücken. Aus Sriracha, und den Essigen einen Fond herstellen und die Gurkenscheiben damit vakuumieren. Vor dem Anrichten mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern.

Yuzugel: Yuzusaft & Wasser mit Agar Agar aufkochen, erkalten lassen und fein mixen.

Zum Anrichten

Mit Reisbällchen, steirische Kürbiskerne, Blüten oder Kräutern nach Verfügbarkeit und persönlichem Geschmack garnieren.