

ZANDER. JUNIPER. TRUFFEL. MUSHROOM. MARROW. HAZELNUT.

Für 4 Personen

Komponenten

RINDERMARK
GERÖSTETE HASELNÜSSE
WACHOLDERFOND
CHAMPIGNONS

PIOPPINI
PORTOBELLO
ZANDERFILET
PERIGORD-TRÜFFEL

RINDERMARK

- 2 gr. Stücke Rindermark
- 1 Prise Salz

1. Wässern Sie das Rindermark 12 Stunden (oder über Nacht) ein.
2. Schneiden Sie es danach in 5 mm dünne Scheiben und stechen diese mit einer runden Ausstechform (2,5 cm Durchmesser) aus.
3. Etwas salzen und warm stellen.

GERÖSTETE HASELNÜSSE

- 100 g Haselnüsse

1. Rösten Sie die Haselnüsse im Ofen bei 160° C für 20 Minuten.
2. Danach fein hacken.

WACHOLDERFOND

- 1 kg Wildknochen
- 500 g Wild-Faschiertes
- 20 g Wacholder
- 10 g Rosmarin
- 200 g Eiweiß
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 100 g Fenchel
- 80 g Zwiebel, geröstet
- 2 Stck Knoblauchzehen
- 50 g Maizena
- 20 g Petersilie
- 3 Stck Lorbeerblätter
- 100 ml Sherry
- Salz

1. Rösten Sie den Knochen im Ofen bei 180° C für 30 Minuten.
2. Danach stellen Sie den Knochen in kaltem Wasser auf

den Herd und lassen ihn für 2 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln.

3. Anschließend geben Sie Gemüse und Gewürze hinzu und lassen alles zusammen weiter köcheln.
4. Nach 1 Stunde seihen Sie den Fond ab und stellen ihn in den Kühlschrank.
5. Wenn der Fond kalt ist, stellen Sie ihn wieder auf den Herd und rühren Eiweiß, sowie Wild-Faschiertes mit einem Schneebesen ein.
6. Alles zusammen ganz langsam erhitzen bis sich an der Oberfläche ein Klärkuchen bildet.
7. Den Klärkuchen vorsichtig abheben und den Fond erneut durch ein feines Sieb gießen.
8. Kochen Sie ihn danach auf, dicken ihn mit Maizena ein und schmecken mit Sherry ab.

CHAMPIGNONS

100 g	Champignons, gewaschen
1 Prise	Salz
50 ml	Sojasauce
100 g	Herbsttrompeten

1. Vakuumieren Sie Champignons, Salz, Sojasauce und Herbsttrompeten in einem Vakuumsack.
2. Lassen Sie ihn in einem Wasserbad bei 75°C für 30 Minuten garen und kühlen ihn danach im Eiswasser ab.

PIOPPINI

200 g	Buchenpilze
-------	-------------

Schneiden Sie die Köpfe der Pilze mit einer Schere ab und marinieren Sie diese danach mit etwas Olivenöl.

PORTOBELLO

200 g	große Portobello- Pilze
100 ml	Sojasauce
1 EL	Mirin

1. Schneiden Sie die Portobello-Pilze in dünne Scheiben.
2. Übergießen Sie diese mit Sojasauce und Mirin und lassen sie etwa 1 Stunde ziehen.
3. Danach mit einem Sternausstecher ausstechen.

ZANDERFILET

500 g	Zanderfilet, entgrätet
50 g	Koji-Paste

1. Befreien Sie die Zanderfilets von der Haut und beizen Sie sie mit Koji-Paste – für 2 Stunden ziehen lassen.
2. Legen Sie die Hautseiten aneinander und rollen Sie diese fest in Frischhaltefolie ein – nochmals 1 Stunde kühlen.

PERIGORD-TRÜFFEL

50 g	Perigord-Trüffel
------	------------------

Hobeln Sie den Trüffel mit einer Mandoline dünn und stechen Sie die Scheiben anschließend mit einem runden Ausstecher (1 cm Durchmesser) aus.

ANRICHTEN

1. Platzieren Sie den pochierten Zander mittig auf dem Teller und verteilen Sie Pioppini-Pilze gleichmäßig.
2. Danach setzen Sie den Champignon auf den Zander, füllen diesen mit Haselnussschaum und bedecken ihn mit einer Scheibe Mark.
3. Den Walcholder-Fond rundum eingießen.
4. Danach die Portobello-Pilze und den ausgestochenen Trüffel gleichmäßig verteilt anordnen.
5. Zum Schluss bestreuen Sie alles mit den gehackten Haselnüssen.