

Frisch gekocht

Dienstag, 11. Juli 2017



Rezept von Richard Rauch

Marinierter Huchen mit Rettich, Kürbis und Verjus

30 Minuten / leicht



Zutaten für 4 Personen

400 g Huchenfilet. Für die Marinade: 1 roter Chili (entkernt, feinkwürfelig geschnitten), 2 EL Ingwer (fein gewürfelt), 2 EL Sojasauce, 1 EL Fischsauce, Saft und geriebene Schale von 1 Orange (unbehandelte Schale), 70 ml Verjus, Saft von 1 Limette, 70 ml Olivenöl, 1 EL Zucker, Salz.

Für den Kürbis: 1 Hokkaido-Kürbis, Salz, 50 ml Olivenöl, 15 g Zitronenthymian.

Für die Kürbismousse: 150 g Kürbispüree, Salz, Cayennepfeffer, 3 Blätter Gelatine, 300 ml Schlagobers.

Außerdem: Sprossen, Saiblingskaviar, weißer und schwarzer Rettich (dünn aufgeschnitten), Rattenschwanzradieschen, Kerbel.

Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten miteinander verrühren. Den Huchen in 2 cm große Würfel schneiden und in die Marinade legen. 20-30 Minuten ziehen lassen.

Den Kürbis in Kugeln ausstechen und in Salzwasser mit etwas Olivenöl und gerebeltem Zitronenthymian weich kochen. Für die Mousse den restlichen Kürbis in Salzwasser weich kochen und fein pürieren. Die Galatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Kürbispüree auflösen. Unter das geschlagene Obers heben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In eine Form füllen und im Kühlschrank 1-2 Stunden fest werden lassen.

Die marinierten Huchenstücke mit einigen Kürbiskugeln und einer Nocke Kürbismousse anrichten. Mit aufgeschnittenem Rettich, Radieschen, Kerbel, Sprossen und Saiblingskaviar garnieren.