

Frisch gekocht
Mittwoch, 1. März 2017

Frisch
gekocht

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Gabelbissen

1 Stunde / aufwendig



Zutaten für ca. 12 Portionen :

Für die Mayonnaise: 75 g Eidotter von Bio-Eiern, 12 g weißer Balsamessig, 15 g Hesperidenessig (7,5 %), 10 g Estragonsenf, 40 g Wasser, Saft von ¼ Zitrone, ca. ½ Liter neutrales Rapsöl, Salz, Zucker, Cayennepfeffer; 20 g Crème fraîche, 10 g Essiggurkerwasser

Für das Gelee: ½ Liter Bouillon, 6 Blätter Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht), ca. 2 EL Hesperidenessig.

Für die Einlage: 400 g Bismarckhering (in Würfel geschnitten), 100 g Sojabohnen (gekocht), 1 Apfel (in Würfel geschnitten), 200 g Erbsen (gekocht), 100 g Essiggurkenwürfel, 100 g Senfgurkenwürfel, 200 g Gemüse (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie, gekocht und in Würfel geschnitten), 100 g Saubohnen (gekocht), 250 g Mayonnaise, 80 g Crème fraîche, 40 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer.

Für den Belag: hart gekochte Eier, Essiggurkerl, gekochte Karotten- und gelbe Rüben-Scheiben.

Außerdem: Toastbrot, Butter, Kapuzinerkresse.

Zubereitung:

Eigelb, Balsamessig, Hesperidenessig, Senf, Wasser und Zitronensaft verrühren in einem hohen Gefäß verrühren, dann in einem dünnen Strahl das Rapsöl einfließen lassen. Mit dem Schneebesen oder mit dem Stabmixer eine Mayonnaise aufschlagen und diese mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss Crème fraîche und Essiggurkerwasser einrühren.

Für das Gelee die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmer Suppe auflösen. Essig zugießen und über Eiswürfeln kalt rühren.

Für die Einlage die Mayonnaise mit Apfelwürfeln und den verschiedenen Gemüsesorten vermengen. Den Hering in kleine Stücke schneiden und untermengen. Sauerrahm und Crème fraîche untermengen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Kleine Glasschalen mit Karotten und gelben Rübenscheiben auslegen. Den Mayonnaisesalat darauf verteilen. Eischeiben und Gurkerlscheiben darauflegen und mit Gelee abschließen. Kühl stellen und vor dem Servieren mit Mayonnaise und Kapuzinerkresse dekorieren. Das in Streifen geschnittene Toastbrot in Butter knusprig rösten und mit dem Gabelbissen servieren.