

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Reinanke mit jungen Erbsen, Kamille & Buttermilch

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 ml Buttermilch; 435 g Molke, 4 EL Olivenöl; 65 g Molke-Bruch, 30 g Erbsen (frisch, blanchiert), Zitronenblatt-Öl (siehe Rezept), Kamillen-Salz.

Für das Zitronenblatt-Öl (*alternativ Zitronen-Olivenöl*): 50 g Traubenkernöl, 5 g Zitronatzitronen-Blätter (frisch).

Für das Kamillen-Salz: 15 g Salz, 5 g Kamillen-Blüten (getrocknet).

Für die Erbsenschoten-Avocado-Zitronenblatt-Creme: 100 g Erbsenschoten, 60 g Erbsenschoten-Saft, Saft von 1 Zitrone, 2 Avocados, 40 ml Zitronenblatt-Öl, Karpatensalz.

Für den Fisch: 4 Reinanken Filets (entgrätet), Kamillen-Salz, Zitronensaft.

Außerdem: 32 Erbsenschoten (8 pro Portion).

Zubereitung

Für das Zitronenblatt-Öl die Zitronatzitronen-Blätter fein schneiden und mit dem Öl mixen. Das gemixte Öl in einem Topf kurz aufstoßen lassen (stark erhitzen) und sofort durch ein Haarsieb in eine Schüssel auf Eis seihen. Bis zum Gebrauch gekühlt und lichtgeschützt lagern.

Für das Kamillen-Salz Salz und Blüten gemeinsam im Mörser fein mahlen. Die Buttermilch aufkochen und dabei absichtlich ausflocken lassen. Nach ca. 2 Minuten durch ein feinmaschiges Sieb oder Küchentuch abseihen und abhängen lassen. Dabei entsteht ca. 65 g Molke Bruch (bis zur späteren Verwendung beiseite stellen) und 435 g Molke.

Die ausgetretene Molke in einer kleinen Kasserolle langsam einkochen. Kurz bevor die Molke zu karamellisieren beginnt, von der Hitze ziehen und das Öl einrühren. Überkühlen lassen und bis zur späteren Verwendung beiseite stellen.

Die Erbsen grob hacken und gemeinsam mit dem Molke-Bruch vermischen. Mit Zitronenblatt-Öl und Kamillen-Salz abschmecken.

Für die Creme die Erbsenschoten entsaften (ergibt ca. 60 g). Das vordere Drittel der geschälten Avocados bis zum Anrichten beiseite stellen. Die restlichen Avocados mit den Zutaten zu einer glatten, homogenen Creme mixen. Mit dem Zitronenblatt-Öl verrühren und mit Salz abschmecken. Das restliches Öl bis zum Anrichten beiseite stellen.

Von den Reinanken die Haut abziehen und die Filets in längliche Streifen portionieren. Den Fisch großzügig mit dem Zitronensaft und dem Kamillensalz würzen und einige Minuten beizen. Kurz vor dem Anrichten mit der Buttermilch-Olivenöl-Emulsion benetzen. Das Molkebruch-Erbsen-Gemüse auf Tellern verteilen.

Die Erbsenschoten in gesalzenem Wasser 1 Minute blanchieren, dann in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Bis zum Kerngehäuse einschneiden, leicht öffnen und mit dem Öl benetzen.

Die gebeizte Reinanke auf dem Molkebruch-Gemüse längs anrichten und die aufgeklappten, marinierten Erbsenschoten darauf anrichten.

Mit dem Löffel die Creme auf dem Teller verteilen und die restliche Reduktion sowie das Zitronenblatt-Öl darüber träufeln.

Die verbliebenen Avocadoteile in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Zitronenblatt-Öl und Salz marinieren. Zwischen der gebeizten Reinanke anrichten.

Mit Kamillen-Kraut oder, falls vorhanden, mit kleinen Kamillen-Blüten garnieren.