



MAX GOLDBERG
VORSPEISE



KONFIERTE LACHSFORELLE MIT KÜRBIS & MISO BEURRE BLANC

Zutaten für 4 Personen

Lachsforelle	Geschmorter Kürbis	Kürbispüree	Miso-Beurre blanc
1-2 kg Lachsforelle	1 Hokkaidokürbis	1 Butternutkürbis	250 ml Geflügelbrühe oder Kalb/Fischfond
50 g Meersalz	100 g Kürbiskerne	2 Zwiebeln	200 ml Weißwein
500 ml Öl	50 ml Kürbiskernöl	250 g Butter	2 Schalotten
100 g Butter	100 g Butter	Salz	4 EL Shiro Miso
50 g Ingwer	50 g Schmalz	Brauner Zucker	1 EL klarer Essig
2 Zehen Knoblauch	20 ml Balsamessig		1/2 Zitrone
1 TL Chilipulver	Salz		2 EL Sojasoße (shoyu)
2 EL Sojasoße	Pfeffer		200 g Creme fraîche
1 Blatt Kombu	Brauner Zucker		150 g kalte Butter
			Salz
			Pfeffer
			Optional Xantan

Zubereitung

LACHSFORELLE

Lachsforelle filetieren, von der Haut nehmen und entgräten. In 1 Liter kaltem Wasser 50g Meersalz auflösen und die Lachsforelle für etwa 2 Stunden darin beizen. Nebenbei das Öl mit Butter, gehacktem Ingwer & Knoblauch, Chili, Sojasoße und Kombualge bei 50 Grad in einem Topf oder Bräter temperieren. Den Fisch nach Ablauf der Zeit abtrocknen, portionieren und in das Öl legen, am besten auf das Kombublatt, sodass er bei einem heißen Topfboden nicht anhaften kann. Ca 20-30 Minuten konfieren, damit er noch schön glasig ist (optimale Kerntemperatur 42-45 Grad Celsius). Kurz vor dem Servieren vorsichtig aus dem Ölbad nehmen.

GESCHMORTER KÜRBIS

Den Kürbis waschen, an den Enden abschneiden und in der Mitte halbieren. Mit einem Löffel die Kerne entfernen und anschließend längliche Stücke aus den Hälften schneiden. Die Stücke auf ein Backblech mit Backpapier geben, leicht salzen und zuckern, bei 160 Grad Umluft ca 25-30 Minuten mit Schmalz & Butter weich garen. Kürbiskerne auf ein weiteres Blech geben und mit im Ofen rösten, anschließend zerstoßen und etwas salzen. Wenn die Kürbisstücke gar sind etwas auskühlen lassen in Kürbiskernen wälzen, mit etwas Balsamessig und Kürbiskernöl abschmecken.

KÜRBISPÜREE

Den Butternutkürbis schälen, halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden, in einer Schüssel salzen und zuckern. Die Zwiebeln würfeln und mit Butter hell anschwitzen, die Kürbiswürfel dazugeben und im eigenen Saft garen, d.h. mit einem Deckel oder Backpapier das Kondenswasser verwenden, um das Gemüse zu garen. Wenn alles weich ist in einem Mixer geben und fein pürieren, evtl. mit Butter, Salz und Zucker nachschmecken.

MISO-BEURRE BLANC

Schalotten als feine Würfel anschwitzen, mit Brühe, Essig, Weißwein und Miso auffüllen, für etwa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend frisch gemahlene Pfeffer, Creme fraiche hinzugeben und mixen, dann mit etwas Salz, Sojasoße und Zitronensaft abschmecken und kalten Butterwürfel einzeln aufmontieren (schaumig mixen), bei Bedarf oder vorhanden mit Xantan, die Bindung unterstützen.

Anrichten

Die Miso-Beurre blanc auf vier Teller geben und die Lachsforelle in die Mitte setzen. Kürbispüree und geschmorten Kürbis gleichmäßig verteilen.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2016er WEISSER BURGUNDER vom Lößlehm trocken.