

Blogger Meets Chef

im Cuisino Velden

Marcel Vanic & Florentina Klampferer

Stör | Rote Rübe | Kaviar

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200 g Störfilet geräuchert

300 g Störfilet frisch

50 g Salz

50g Zucker

Dill frisch

1 Stk. Rote Rübe

1/8 l Roter Rübensaft

Kümmel, Salz, Zucker

20 g Beluga Kaviar

4 Stk. Buchweizenblinis

1 EL Sauerrahm

Zubereitung:

- 1. Den geräucherten Stör in kleine Würfel portionieren.*
- 2. Die Hälfte vom Frischen Störfilet würfeln und mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft würzen.*
- 3. Die andere Hälfte mit Salz, Zucker und Dill bedeckt im Kühlschrank 12h beizen.*

4. *Die Roten Rüben klein würfelig schneiden und in dem Roten Rübensaft mit Salz, Zucker und etwas Kümmel kochen.*
5. *Eine Tranche vom gebeizten Stör herunterschneiden und mit allen Komponenten anrichten.*

Rochenflügel | Artischocke | Spargel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Stk. Rochenflügelfilets (160 g pro Stück)*
- 1 EL Pommerysenf*
- Salz, Pfeffer*
- 12 Stk. kleine Artischocken*
- 12 Stk. Dattarini-Tomaten*
- 4 Stk. Spargel grün*
- 1 Stk. Junglauch*
- 16 Stk. Kapernbeeren*
- ¼ l Weißweinsauce die mit Thymian parfümiert ist*

Zubereitung:

1. *Den Rochenflügel mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf auf der Vorderseite bestreichen.*
2. *Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, in Butterschmalz scharf anbraten, würzen und auf dem Teller anrichten.*
3. *Den Rochenflügel ebenfalls braten (ist sehr schnell fertig gegart) und auf das Gemüse legen.*
4. *Die Weißweinsauce mixen und den Rochenflügel damit vollenden.*

24-Karat-Schokolade mit Passionsfrucht

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200 g Schokolade, weich

40 ml Orangensaft

4 Eier

3 Eigelb

50 g Zucker

150 ml Sahne

4 Stk. Passionsfrüchte

4 Blätter Blattgold

20 Stk. Heidelbeeren

Für das Granité:

50g Zucker

200g Passionsfruchtmark

Zubereitung:

- 1. Alle Zutaten bis auf die Passionsfrüchte, Blattgold und Heidelbeeren miteinander vermengen und bei 150 Grad auf mittlerer Schiene im Dampfgarer dämpfen.*
- 2. Die Passionsfrüchte „auskratzen“ und die halbe Menge in kleinen runden Formen frieren.*
- 3. $\frac{1}{4}$ von der Schokoladenmasse nehmen und jeweils eine gefrorene Passionsfruchtkugel zu einer Kugel drehen.*
- 4. Danach mit Blattgold überziehen und mit Heidelbeeren garnieren.*
- 5. Für das Granité Zucker und Passionsfruchtmark aufkochen und in einem flachen Behälter einfrieren (von Zeit zu Zeit mit einem Schneebesen zerkleinern).*
- 6. Die Heidelbeeren auf einen Spieß stecken, auf die Kugel setzen und die Hälfte von den ausgekratzten Passionsfruchtkernen auf dem Teller verteilen.*