

ROLAND HUBER

Salatherzen mit Rahm, Romanesco & gerösteter Germ

Salatherzen

4 Stk Salatherzen
2 EL braune Butter
Salz

Die Salatherzen der Länge nach halbieren, kurz dämpfen, mit brauner Butter übergießen und salzen

Germ

100g Germ
Wasser
50ml Tafelöl

Germ mit etwas Wasser zum Kochen bringen, wenn die Masse zu rösten beginnt, mit heißem Öl aufgießen und anschließend braun rösten. Abtropfen lassen.

Korianderdressing

1 Schalotte, fein geschnitten
1 EL Sesamöl
300ml Rindsuppe
5 Stk Zitronengras, geschnitten
3 Limonenblätter
50g Ingwer, geschnitten
1 EL Korianderkörner
1 EL Wasabi
Maizena zum binden
50ml Pistazienöl
50 ml Olivenöl
50ml Haselnussöl

Schalotten im Sesamöl anschwitzen, mit Rindsuppe aufgießen, Aromaten begeben und ziehen lassen. Passieren mit Maizena etwas abziehen und mit den Ölen aufmontieren.

Rahm

100g Sauerrahm
2 EL Limettensaft
Salz
1 Msp. Kreuzkümmel

Alle Zutaten gut verrühren.

ROLAND HUBER

Marinierter Romanesco

1 Romanesco

Salz

Weißweinessig

Olivenöl

Den Romanesco so dünn wie möglich aufschneiden. Mit Salz, etwas Weißweinessig und Olivenöl marinieren.

Garnitur

Gepoppter Wildreis

Korianderkresse

Salzzitronen

Tip: Kann auch mit einer gebratenen Hühnerbrust oder mit einem kalt geräuchertem Saiblingsfilet serviert werden.

