



FIDECO LIEFERT FANGFRISCHES FÜR DIE GASTRONOMIE



Der Einbau-Kühlschrank RB6000 von Samsung sorgt für präzises Kühlen ohne Frostbildung. Mit seinem flexiblen Kühlbereich lässt sich das Abteil wahlweise als Kühl- oder Gefrierfach nutzen. Der Digital Inverter Motor sorgt für einen niedrigen Energieverbrauch und bietet eine 10-Jahres Garantie.



400 g Königsfisch | 2 Auberginen
1 TL geröstetes Sesamöl | 2 EL helle Misopaste | 2 Kohlrabi mit Grün
200 ml Kokosmilch | 4 Kafir-Limettenblätter | 1 Zitronengras | 100 ml Weißweinessig | 1 EL Agar Agar
200 ml helle Geflügelbrühe
Dashi-Pulver oder Bonitoflocken
100 g frische Brunnenkresse
100 ml Sisho-Öl | 300 ml Rapsöl
10 Blätter Koppert Cress Shiso
1 grüner Apfel | 1 Salatgurke
50 ml Apfelsaft | 1 TL Walnussöl
2 Radieschen mit Grün | Salz
Piment d'Espelette | Zucker | Vanille
Sternanis | Kohlrabigrün | violette Brunnenkresse | grüne Shisoblätter
gehobelter Fenchel

Den Kingfish von der Haut befreien und den Bauchlappen entfernen. In etwa ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Pro Portion sollten drei Stücke vorhanden sein. Bis zum Anrichten wieder in den Kühlschrank legen. Die Auberginen der Länge nach halbieren und die weiße Seite einritzen. Mit Alufolie abdecken und im auf 120 Grad vorgeheizten Backofen etwa eine halbe Stunde lang garen. Auskühlen lassen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Mit der Misopaste und dem Sesamöl zu einer feinen Paste verarbeiten. Das Grün der Kohlrabi abschneiden, waschen und für die Deko zur Seite legen. Einen Kohlrabi schälen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und rund mit Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die

Scheiben mit Kokosmilch, Limettenblättern, Zitronengras, Salz und Zucker einmal aufkochen und die Kohlrabi weich kochen. Den zweiten Kohlrabi schälen, hauchdünn hobeln. Für den gehobelten Kohlrabi Essig, Wasser, Salz, Zucker, Sternanis und Vanille aufkochen und über den Kohlrabi gießen. Mindestens 24 Stunden marinieren. Den Kohlrabi aus der Kokosmilch holen und abkühlen lassen. Die Kokosmilch abseihen und mit Agar Agar zu einem Kokosgel verarbeiten. Die Geflügelbrühe aufkochen, die Bonitoflocken oder das Dashipulver hineingeben und zusammen zirka 30 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen und die zuvor blanchierte Brunnenkresse hineinmischen. Nochmals durch ein feines Sieb streichen. Das Sisho-Öl mit 150 ml Rapsöl auf 120 Grad erhitzen, die Shisoblätter hineingeben und zirka zwei Minuten lang mixen. Durch ein feines Sieb streichen. Den Apfel und die Gurke schälen und in Würfel oder Streifen schneiden. Mit Walnussöl und etwas Apfelsaft, Salz und Zucker marinieren. Die Radieschen hauchdünn hobeln und mit Walnussöl marinieren. Kurz vor dem Anrichten den Fisch im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen 5 bis 10 Minuten Temperatur nehmen lassen. Den Fisch mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Die Fischstücke in die Mitte der Teller legen, mit den übrigen Zutaten außenrum garnieren. Das Dashi als Sauce über den Fisch gießen. Mit violetter Brunnenkresse, Kohlrabigrün, Shisoblättchen (Koppert Cress) und dem gehobelten Fenchel fertigstellen.



KING FISH AUS HOLLAND | KOHLRABI | KOKOS | BRUNNENKRESSE-DASHI
SHISO | AUBERGINE