

## **Ladykracher**

### **Steinbutt auf Maracuja-Möhren & Erbsenpüree in Sphäre auf Zitronengrasschaum**

Rezept von Julia Komp für 4 Personen

#### **Zutaten Steinbutt:**

ca. 800 g Steinbutt-Filet  
250 g Butter  
1 Stange Zitronengras  
3 Scheiben Zitronen  
Eine Prise Curry  
Salz  
200 g TK-Erbsen

#### **Zubereitung:**

Butter in einer Pfanne schmelzen. Angedrückte Zitronengrasslange und Zitronenscheiben, dazugeben. Aufkochen lassen und auf 65 Grad abkühlen lassen. Steinbutt-Filet in vier gleichgroße Stücke schneiden und mit etwas Curry und Salz würzen. Mit der Fisch-Innenseite als erstes in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten in der gewürzten Butter konfieren, d.h. im Fett braten. Die Tiefkühl-Erbsen kurz in der Zitronengrasbutter mit schwenken. Zum Warmhalten kann das Filet kurz in den Backofen gegeben werden.

#### **Tipp:**

Wer mag, kann Fischfond aus den Fischkarkassen kochen. Dafür die Karkasse ohne Fischkopf wässern und dann mit einem Topf voller Eiswürfel und Gemüse wie Fenchel und Sellerie und etwas Weißwein aufkochen und später mit Gewürze z.B. weißer Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter würzen – umso langsamer aufgekocht wird umso mehr Geschmack besitzt später der Fond.

#### **Zutaten Möhrensud:**

500 g Möhrensaft  
1 EL Honig  
50 g Ingwer, sehr klein geschnitten  
1-2 TL Kaltsaftbinder z.B. Xanthan

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zusammen mit dem Pürierstab durchmischen und zum Schluss als Sauce zum Fisch geben. Kurz vorm Servieren, Sud etwas erwärmen.

**Tipp:** Xanthan ist ein Kaltsaftbinder und wird verwendet, wenn etwas zu flüssig ist. Es bindet kalte und warme Speisen. Gibt es online oder in Reformhäusern. Alternativ kann man es mit Johannisbrotkernmehl verwenden.

### **Zutaten Erbsenpüree in Sphäre:**

250 ml Kokosmilch  
150 g TK-Erbesen  
wenig Yuzu kosho-Paste  
2 Kaffirlimettenblätter  
Salz  
Eiskugelbeutel/Eiskugelbereiter Ø ca. 3cm

### **Gelee**

300 ml Apfelsaft  
30 g pflanzliche Gelatine z.B. Sosa  
Prise Goldpulver, essbar

### **Zubereitung:**

Kokosmilch und Kaffirlimettenblätter aufkochen und Sud auf die Tiefkühl-Erbesen sieben. Alles in einen Standmixer fein mixen und danach durch ein feines Sieb sieben um die Erbsenschalen zu entfernen. Mit etwas Yuzu kosho-Paste würzen und mit Salz abschmecken. In Eiskugelbeutel oder Eiskugelbereiter einfrieren und für 1-4 Stunden in den Froster geben.

Für das Gelee das Gelatinepulver in Apfelsaft aufkochen und eine Prise Goldpulver dazugeben. Gefrorene Erbsen-Kugeln mithilfe von Rouladennadeln aufpiksen und durch das heiße Gelee ziehen. Das Gelee zieht schnell an und die Erbsen-Kugeln können vom Piker genommen werden. Bevor die Erbsen-Kugeln verzehrt wird, etwas antauen lassen.

### **Tipps:**

- Sphäre bedeutet „außen hart und innen weich“. Wenn man die Erbsen-Kugeln isst, platzt die Kugel im Mund. Das Ergebnis ist eine Geschmacksexplosion.
- Yuzu kosho-Paste ist eine japanische Paste aus einer japanische Zitrusfrucht und Gewürzen. Sie hat einen würzig-scharfen und etwas bitteren Geschmack und wird zum Würzen verwendet. Zu kaufen in asiatischen Supermärkten oder online. Alternativ etwas Zitronenschale und ein Stück Ingwer verwenden.
- Sosa ist vegetarisches Gelatine-Pulver. Es setzt sich aus den natürlichen Inhaltsstoffen Carrageen - einer Algenart - und Johannisbrotkernmehl zusammen. Diese zwei Elemente ermöglichen ein elastisches, transparentes Gel. Das Erbsenpüree in Sphäre gelingt nur damit. Online zu kaufen oder in sehr gut sortierten Supermärkten zu bestellen.

### **Zutaten Maracuja-Möhren:**

3 dicke Möhren  
300 ml Maracujasaft  
50 ml Fischsoße  
3 Kaffirlimettenblätter, TK-Ware  
2 Stangen Zitronengras, geklopft  
1 rote Chili  
Eine gute Prise Salz

### **Zubereitung:**

Dicken Möhren in Scheiben schneiden und mit z.B. einem Fischausstecher oder Plätzchenausstecher ausstechen. Alle anderen Zutaten zusammen aufkochen und die ausgestochenen Möhren darin ein paar Minuten aufkochen und erkalten lassen. Kurz vorm Servieren erwärmen.

**Zutaten Zitronengrasschaum:**

200 ml Fischfond  
2 Kaffirlimettenblätter  
5 Stangen Zitronengras, geklopft  
200 ml Kokosmilch  
Eine Prise Salz

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und mit dem Pürierstab vor dem Servieren aufschäumen. Den Schaum zuletzt auf den gesamten Teller geben.

**Anrichten:**

Zuerst kommt der Möhrensud auf den Teller, dann der gebratene Fisch. Dazu die Möhrenfische hübsch dekorieren, die gebutterte Erbsen hinzufügen und vorsichtig die Erbsen-Sphären auf den Teller legen. Zum Schluss den Zitronengrasschaum mit dem Pürierstab aufschäumen und als Sauce auf den Teller geben. Wer mag, Erbsenkresse als Dekoration verwenden

## **Tartelettes au chocolat**

Rezept von Marie Simon für 8 Stück

**Zutaten Schokomürbeteig:**

75 g Puderzucker, gesiebt  
150 g Butter, kalt  
250 g Weizenmehl Type 405  
1 Eigelb  
eine Mini-Prise Salz  
50 g Kakao, ungesüßt  
Tartelettes-Silikonformen, ca. Ø 7-8 cm

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in einer Schüssel mit der Hand zu einem kühlen Teig verkneten. Den Teig zur Kugel rollen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Etwas Mehl auf der Küchenplatte verteilen. Den Schokomürbeteig mit einem Nudelholz ca. 3 mm dünn ausrollen und acht ca. 9-10 cm große Kreise z. B. mit einem Ausstecher oder dem Rand einer Schale, die etwas größer als die Förmchen ist, ausstechen. Teigkreise in die Silikonformen geben und mit einer Gabel mehrfach den Teig anstechen. Teigüberstand mit einem Messer abschneiden.

**Tipps:**

- Die Butter muss unbedingt kalt sein, sonst wird der Teig brandig. Denn wenn die Butter zu warm ist, wird der Teig krümelig und verliert seine Bindung.
- Die Tartelettes-Böden werden nicht blind gebacken. Sonst werden die Tartelettes zu dunkel und zu bitter.
- Restlicher Schokomürbeteig kann als Dekoration verwendet werden. Dafür aus dem Rest kleine Streusel ähnlich-Stückchen formen und auf die ungebackenen Tartelettes legen und mitbacken.

**Zutaten Schokoladenmasse:**

250 g Zartbitterschokolade 60 %  
250 g Butter  
300 g Zucker  
6 Eier, Größe M  
25 g Weizenmehl

**Zubereitung:**

Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen. Zucker dazugeben und verrühren. Die Masse auf ca. 40 Grad abkühlen lassen. Erst dann die Eier unter ständigem Rühren hinzugeben. Zuletzt das Mehl hinzugeben und die Masse glatrühren. Schokoladen-masse in die mit Mürbeteig ausgelegten Förmchen geben und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Danach mindestens ½ Stunde abkühlen lassen.

**Zutaten Canache:**

250 g Sahne  
500 g Zartbitterschokolade 60 %  
Deko: Blattgold oder Metallic-Puder, Früchte oder Beeren

**Zubereitung:**

Sahne in einem Topf aufkochen. Schokolade dazugeben und in der Sahne auflösen. Mit einem Rührlöffel immer wieder umrühren. Die ausgekühlten Tartelettes mit der flüssigen Canache mit Hilfe eines Löffels, Gabel oder einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle verzieren. Besonders schön sehen die kleinen Tartelettes aus, wenn man sie mit essbarem Blattgold oder Metallic-Puder bestäubt, aber auch mit frischen Früchte wie Erdbeeren und essbare Blüten lassen sich die Törtchen verzieren.