

Hechtnockerl

mit Saiblingskaviar
Schnittlauch & Limonenbutter
Jan Hartwig



Zutaten

Limonen Butter Sauce

70 ml Gewürztraminer
100 ml Sake
100 ml Fischfond (Grundrezept)
100 ml Tomatenwasser (Grundrezept)
20 ml Yuzu Saft
80 ml Lime Juice (Roses)
200 g Yuzu Butter (Bordier)
100 g Creme fraiche
40 g Limonensaft
Grüner Tabasco
Salz
Cayenne Pfeffer

Hechtnockerl

215 g Jakobsmuscheln
215 g Hecht
75 g Eiweiß
75 g Vollei
10 g Salz
200 g Creme Fraiche
125 g Butter

Sonstiges

Saiblings Kaviar
Schnittlauch Röllchen, fein geschnitten

Zubereitung

- (1) Alle Flüssigkeiten aufkochen und mit Creme fraiche und der Butter aufmixen.
- (2) Mit Salz, Tabasco und Cayenne abschmecken und durch ein Microsieb passieren.

- (1) Alle Zutaten in einen Pacossier®-Becher füllen.
- (2) Mit Deckel schließen und beschriften. Bei -20 °C für mindestens 24 h tiefgefrieren.
- (3) Bei Bedarf 2-mal pacossieren®, in eine Silikonnockenform abfüllen und bei 85 °C im Dampf pochieren.

- (1) Nockerl platzieren und mit Kaviar toppen.
- (2) Limonen Butter Sauce angießen und Schnittlauch über das Gericht streuen.