



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

2019 Gutedel

Strohgelb mit zarten Grüntönen. Am Gaumen breiten sich Noten von reifen Äpfeln aus. Mit feiner Mineralität vereint zu einem eleganten Geschmackserlebnis. Die Balance zwischen Frucht und Säure ist perfekt gelungen und unterstützt die edle Königsmakrele.



Burg Staufeneck
Staufeneck | 73084 Salach
Telefon 07162 933440

Rezept Oktober von Sternekoch Rolf Straubinger



Königsmakrele | Tatar in Rettichcannelloni | Gurke | grüner Apfel | Oona Caviar | Joghurt | Kresse

Zutaten für 4 Personen

4 Stk Makrele à 55g
(Mittelstück ohne Haut und Gräten)
von Delta Fleisch

25g Zitronenöl – Bettina Lenz
120g Gurken-Apfel-Sud
4 x 20g Makrelentatar

4 Streifen Rettich à 3 auf 3cm / süß-sauer
eingelegt /zu Cannelloni geformt

60g Griechischer Joghurt 10% Fett
40g **Oona Caviar – Echter Schweizer Alpen
Kaviar**

4 Stk Gurkenwasserfillinis
60g Grünes Apfel Chutney
Kressen von **Koppert Cress**

Makrele

Makrele mit Zitronenöl im Vakuumbbeutel bei 48°C
10 min Sous Vide garen (alternativ auf einem
Teller, mit Folie abgedeckt, bei 90°C im Ofen ca. 6-
7min auf 48°C im Kern garen) danach mit dem
Flambierbrenner Farbe geben.

Makrelentatar

80g Abschnitte der Makrelenfilets, fein
geschnitten

10g Zitronenöl – Bettina Lenz
¼ Abrieb von 1 Bio-Zitrone SanLucar
Meersalz
2 Korianderblätter / fein geschnitten
1 MS Sambal Oelek
1 Spritzer Dunkles Sesamöl
5g Gerösteter Sesam

Das fein geschnittene Makrelenfilet mit den restlichen
Zutaten zu einem würzigen Tatar mischen und mit Hilfe
eines Spritzsacks in die Rettichcannelloni einfüllen.

Gurken-Apfel-Sud (Grundrezept für 1 l)

2 Gurken mit Schale & Kernhaus, klein geschnitten
0,2l Stilles Mineralwasser
1 Bund Dill
20 Blatt Koriander
50g Grüne Apfelpaste von Sosa
30g Zucker
15g Meersalz
Chili

Alle Zutaten in einem Thermomix fein mixen und durch
ein Sieb passieren. Anschließend kühlstellen.

Gurkenfillini

100ml Gurken-Apfel-Sud
1,5 Blatt Gelatine, eingeweicht
1g Agar Agar

Gurken-Apfel-Sud mit Agar Agar aufkochen und ca. 1
Minute ziehen lassen. Eingeweichte und gut ausgedrückte
Gelatine dazugeben, den Sud in eine Filliniform geben,
erkalten lassen, in ca. 2cm Streifen schneiden und mit
dem Oona Caviar füllen.

Grünes Apfelchutney

1 Stk Granny Smith Apfel, mit der Schale ohne
Kernhaus in feine Würfel geschnitten
80g Gurken, ohne Haut und Kerne in feine Würfel
geschnitten, gesalzen, gut ausgedrückt
20g Grüne Apfelpaste von Sosa
1/3 Abrieb von 1 Bio-Limone SanLucar
20-25g Zucker (je nach Säure)
Chilipulver

Die Apfel- und Gurkenwürfel mit den anderen Zutaten
vermengen und als Nocken auf dem Teller anrichten. Alle
anderen Komponenten ebenfalls auf dem Teller
arrangieren, als Garnitur passen Joghurttupfer, Kräuter
und Kressen von **Koppert Cress**, Joghurtcrisp von Sosa,
geriebener Pumpernickel und radieschenscheiben /
Streifen.

Die warme, geflämmte Königsmakrele kurz vor dem
Servieren dazugeben.