# APRIL 2015: GUNTER EHINGER

# ROCHENFLÜGEL MIT NUSSBUTTERSCHAUM,

# 

# EIGELB UND FELDSALAT

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

**Rochenflügel**

4 Stück à 70 g  Rochenflügelfilets von Delta Fleisch

Rochenflügelfilets in Olivenöl braten, mit Butter und Aromaten nachbraten. Indische Pyramidenflocken zum Würzen.

**Nussbutterschaum**

250 g Nussbutter

125 g frische Butter

350 ml Wasser

Peruanisches Quellwassersalz von Ubena

Alles vermengen, erhitzen, aufmixen.

**Kalbsjus**

100 g Kalbsjus

**Eigelb**

200 g Eigelb

75 g Zucker

Yuzu

50 g Maltopuder

Algenpuder

Zitronenwürzer Würzmischung von Ubena

Eigelb mit Zucker warm aufschlagen, die restlichen Zutaten unterheben (außer Algenpuder und Malto), abschmecken, portionieren, wegfrieren. In Algenpulver-Maltopuder-Gemisch aufbewahren.

**Feldsalat mit Sherryvinaigrette**

1 Hand gewaschenen Minifeldsalat von Keltenhof

40 g Traubenkernöl

7 g Sherryessig

3 g weißer Portwein

5 g Champagneressig

Salz, Pfeffer, Trüffeljus

Alles vermengen und abschmecken. Salat mit Sherryvinaigrette marinieren.

**Zitronenschalencrème**

Weißes von 2 Zitronen

Crème fraîche

Das Weiße 3-fach blanchieren und 70% in der Moulinette fein mixen, durchstreichen und mit etwas Crème fraîche verrühren, abschmecken mit Salz, Ponzu, Yuzu und Zucker.

**Mit Sardellencreme und Oliventempura gefüllte Kapernbeere**

4 Stück Kpernbeere, ausghöhlt

2 Stück Sardellen

30 g Crème fraîche

10 g Mascarpone

1 Spritzer Zitronensaft

Limonenabrieb

1 TL geschlagene Sahne

Sardellen fein hacken und durchstreichen (mehrfach). Mascarpone, Crème fraîche und Zitronensaft und Limonenabrieb unterrühren. Geschlagene Sahne unterheben.

120 g Olivenpenade

35 g Mehl

40 g Trisol

0,5 g Hefe in wenig Wasser gelöst

Zucker und Salz

Alles miteinander verrühren und abschmecken. Wichtig: Beim Frittieren mindestens 160°C. Die Kapernbeeren mit der Crème füllen und mit dem Tempura überziehen. Bei mindestens 160°C frittieren.

**Topinamburpüree**

300 g Topinambur

Meersalz zum Garen

1 Stich gute Butter

Topinambur auf Meersalz weichgaren, schälen, das Innere herauskratzen, pürieren, passieren und abschmecken.