

REZEPT VON JOCKL KAISER |
STERNEKOCH IM MEYERS KELLER

HUCHENTARTAR AUF KAFFEE- CREME MIT SALZ-KIRSCHEN

Zutaten für 4 Personen

SALZ-KIRSCHEN (müssen mindestens 7 Tage durchziehen)

500 g Süßkirschen
25 g Salz
1 unbehandelte Zitrone
ca. 100 ml Kirschsafft

HUCHEN-TATAR

250 g bester Bayerischer Huchen (filetiert)
ein paar Tropfen Limonen-Olivenöl
etwas Salz, Zucker

KAFFEE-CREME

1 Liter Sahne
40 g Arabica-Kaffeebohnen
250g weich gekochte Kartoffeln
Salz
Zucker

AUSSERDEM

100 g Original Beans Schokolade „Beni Wild 66 % (oder eine andere hochqualitative, säuerliche Sorte)
100 g Bottarga „Avgotaracho“ (wird im Bienenwachs geliefert)
Tomatenstücke zum Anrichten



Zubereitung

1. Sieben Tage vor dem Servieren 500 g Kirschen halbieren, entsteinen und mit 25 g Salz gründlich mischen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Den Boden eines entsprechend großen Einmachglases mit den Zitronenscheiben auslegen.

Die Hälfte der Kirschen einfüllen und diese wieder mit Zitronenscheiben belegen. Die zweite Hälfte der Kirschen zugeben und ebenfalls mit Zitronen belegen. Mit einer Schöpfkelle oder mit der Faust so lange pressen, bis so viel Saft ausgetreten ist, dass alles bedeckt ist. Das Glas verschließen und die Kirschen 7 Tage kaltstellen.

Die Kirschen sollten während der ganzen Zeit mit Saft bedeckt sein. Nach einer Woche die Kirschen probieren. Sollten sie zu salzig sein, einfach den salzigen Saft durch frischen Kirschsafft ersetzen und nochmals kaltstellen.

Vor dem Servieren einen frischen Kirschsafft sirupartig einkochen und die benötigte Anzahl der eingesalzene Kirschen damit marinieren.

2. Für die Kaffee-Creme 40 g Kaffee-Bohnen mit 1 l Sahne in einem Beutel vakuumieren. Bei 90° C für eine Stunde im Dampf oder Wasserbad garen.

3. Die Kaffee-Sahne-Mischung passieren und mit 250 g weich gekochten Kartoffeln pürieren. Nochmals passieren.

4. Die Huchen-Filets in gleichmäßige Würfel von 5 mm schneiden und mit Salz, Zucker und dem Olivenöl abschmecken und zur Seite stellen. 100 g Schokolade temperieren. Dünn auf eine Backfolie streichen und mit einem gezackten Teigschaber Streifen ziehen.

Folie zu Röhren formen und Schokolade erkalten lassen. 100 g Bottarga vorsichtig im Bienenwachs auf 30°C erwärmen. Dann lässt er sich leichter aus dem Wachs herauslösen. Alle Häutchen (hauptsächlich auf der Oberfläche) entfernen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

5. Die Kaffeecreme in den Teller geben und mit einer Schöpfkelle gleichmäßig verteilen. Das Huchen-Tatar auf vier Portionen teilen, jede Portion in einen Anrichterling von 6 cm drücken. Darauf die Salzkirschen, einige kleine und leicht gesalzene Tomatenstücke sowie den Bottarga anrichten. Die Kaffeecreme in den Teller geben und mit einer Schöpfkelle gleichmäßig verteilen. Mit den Schokoladen-Streifen garnieren.

