



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

## Rezept von Klaus Buderath Seestern, Ulm aus ZuGast Ausgabe 26

### Gebeizte Bretonische Makrele mit Oona-Kaviar, Fenchel und Miso

#### **Makrele im Pickelfond**

200 ml Wasser  
100 ml Weißer Balsamico-Essig  
6 Lorbeerblätter  
6 Wacholderbeeren  
15 schwarze Pfefferkörner  
20 g Senfsaat  
40 g Zucker  
15 g Meersalz  
4 roséfarbene Schalotten  
4 Makrelen-Filets in Sushi-Qualität

Das Wasser mit dem Essig zum Kochen bringen. Nach und nach Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Senfsaat, Zucker und Salz in den Sud hineingeben. Fünf Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Die Schalotten schälen und fein hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Die Schalottenscheiben in den Sud geben und auskühlen lassen. Die Makrelen-Filets in ein Gefäß legen und mit der ganzen Flüssigkeit bedecken. 24 Stunden lang beizen lassen.

#### **Gepickelte Staudensellerie**

100 g Yuzu-Saft  
20 g Puderzucker  
2 g Salz

1 Stange Staudensellerie

Yuzu-Saft mit Zucker und Salz verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Staudensellerie waschen und schälen. Mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben in ein Gefäß legen und mit dem Yuzu-Saft bedecken. 24 Stunden lang ziehen lassen.

#### **Sphäre aus Staudensellerie, Fenchel und Yuzu**

3 Fenchelknollen  
1 Staudensellerie

Fenchel und Staudensellerie mit dem Entsafter entsaften. Die Säfte separat auffangen.  
20 g Fenchelsaat

2 Gelatineblätter  
200 g Fenchelsaft  
200 g Staudensellerieaft  
200 ml Yuzu-Saft  
1 g Xanthan  
3 g Meersalz  
20 g Zucker

Die Fenchelsaat in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständiger Bewegung fünf Minuten rösten. Die Gelatine einweichen. Staudensellerie-, Fenchel- und Yuzu-Saft mit Fenchelsaat, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. In die noch warme Flüssigkeit unter ständigem Mixen das Xanthan und die ausgedrückte Gelatine einmischen. Die Flüssigkeit drei Stunden kalt stellen. Kalt abermals mit dem Stabmixer schaumig mixen. In Silikonhalbkugeln füllen. Bei -20 Grad 24 Stunden lang frieren.

#### **Sphärenmantel**

500 g klarer Apfelsaft  
10 g Fenchelsaat  
15 g vegetarische Gelatine (Sosa)

Apfelsaft und Fenchelsaat in einem Topf aufkochen. Zwei Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine unter ständigem Rühren einrühren. Erneut aufkochen. Auf kleiner Hitze warm halten. Die gefrorenen Sphären aus der Silikonform lösen. Je mit einem Zahnstocher in der Rundungsmittelpunkt anschießen und zwei- bis dreimal in die heiße Flüssigkeit tunken. Sofort auf die Teller platzieren und auftauen lassen.

#### **Dill-Gel**

2 Bund Dill  
1 Staudensellerie  
4 Fenchelknollen  
Salz  
Zucker



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

## Rezept von Klaus Buderath Seestern, Ulm aus ZuGast Ausgabe 26

### Gebeizte Bretonische Makrele mit Oona-Kaviar, Fenchel und Miso

Zitronensaft  
21 g Agar Agar  
Dill, Staudensellerie und Fenchel mit dem Entsafter entsaften. 500 g von diesem Saft mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. In einem Topf mit dem Agar Agar zum Kochen bringen. Die noch kochende Flüssigkeit in einen Becher füllen und zugedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Masse im Mixer so lange mixen, bis ein geschmeidiges und homogenes Gel entsteht. In eine Spritzflasche füllen und kalt stellen.

#### **Dashi-Kaviar**

1,5 l kaltes Pflanzenöl  
40 g Wasser  
200 g Dashi-Konzentrat  
1,5 g persisches Agar Agar  
Weckglas

100 g Dashi  
Das Pflanzenöl in einem hohen Gefäß im Kühlschrank während vier Stunden kalt stellen. Wasser, Dashi-Konzentrat und Agar Agar in einem Topf zum Kochen bringen. Eine Minute köcheln lassen. Die heiße Flüssigkeit sofort in eine Spritzflasche füllen und tröpfchenweise das eiskalte Öl hineintropfen lassen. Weitere 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den dadurch entstandenen Kaviar mit dem Öl durch ein feines Sieb passieren und unter klarem Wasser abspülen. Den Dashi-Kaviar in ein Weckglas füllen und mit dem Dashi bedecken.

#### **Eingelegte Senfsaat**

150 g Wasser  
150 g Dashi-Konzentrat  
50 g Senfsaat  
Salz  
Wasser in zwei kleinen Töpfen zum Kochen bringen. Je mit einer Prise Salz würzen. Die Senfsaat abwechselnd insgesamt zehn Mal

im Wasser eine Minute lang blanchieren. Nach jedem Blanchiervorgang das Wasser wegschütten und neu aufsetzen, um Bitterstoffe zu vermeiden. Die blanchierte Senfsaat in ein verschließbares Glas geben. Das Wasser und das Dashi-Konzentrat mit einer Prise Salz aufkochen und noch heiß über die Senfsaat gießen. Verschließen und acht Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

#### **Eingeweckte Melothrias**

200 g Melothrias  
300 g Pickelfond (oben)  
Weckglas  
Die Melothrias in das Glas legen und mit dem kochenden Pickelfond begießen. Das Glas verschließen und bei 82 Grad während acht Minuten sterilisieren. Abkühlen lassen.

#### **Eingeweckter Babyfenchel**

10 Babyfenchelknollen  
10 g Fenchelsaat  
5 g Senfsaat  
2 g weiße Pfefferkörner  
10 g Zucker  
3 g Meersalz  
geeignetes Weckglas  
500 ml Pickelfond (oben)  
Die Babyfenchelknollen putzen und in das Weckglas legen. Fenchelsaat, Senfsaat, Pfefferkörner, Zucker und Salz dazugeben. Den Pickelfond aufkochen und kochend heiß in das Glas füllen. Sofort verschließen. Bei 82 Grad während acht Minuten sterilisieren.

#### **Misocreme**

400 g Knollensellerie  
100 g Butter  
200 g Sahne  
100 g Misopaste  
Salz  
Die Knollensellerie putzen und waschen.



© ZuGast 2021

Bilder Michael Ruder

Cover Michael Ruder



**FÜR 4 PERSONEN**

## Rezept von Klaus Buderath Seestern, Ulm aus ZuGast Ausgabe 26

### Gebeizte Bretonische Makrele mit Oona-Kaviar, Fenchel und Miso

In zwei mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen. Die Selleriewürfel dazugeben und während fünf Minuten farblos anschwitzen. Mit der Sahne auffüllen, 30 Minuten langsam unter gelegentlichem Rühren den Sellerie weich kochen. Die Sahne sollte danach zum größten Teil einreduziert sein. Die Masse in einen Mixer geben und sehr fein zu einer homogenen Creme mixen. Die Misopaste hinzufügen und mit Salz abschmecken. In eine Spritzflasche füllen und kühl stellen.

#### **Fertigstellen**

Oona – Echter Schweizer Alpenkaviar  
Makrelenfilets aus dem Pickelfond nehmen und der Länge nach halbieren. Auf die Teller verteilen. Daneben eine Sphäre legen, je drei Punkte vom Dill-Gel auftragen sowie drei Punkte von der Misocreme. Segmente vom Babyfenchel und je eine Melothrias anlegen. Dashi-Kaviar verteilen. Je eine kleine Nocke Oona-Kaviar zur Makrele reichen.