



© ZuGast 2021

Bilder Regula Wolf

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Hannes Eberhard „Kuro Mori“, Freiburg aus ZuGast Ausgabe 28

Weidehuhn vom Steingrubenhof Mais | Ramenjus | Spitzkohl

Hühnerbrust

2 Hühnerbrüste

60 g Butter

10 g Eisenkraut

10 g Rosmarin

10 g Minze

Salz

Die Hühnerbrüste salzen. In der Butter in einer Pfanne anbraten. Eisenkraut, Rosmarin und Minze dazulegen. Im Backofen auf 62 Grad Kerntemperatur garen.

Ramenjus

100 g Hühnerfüße

200 g Geflügel-Karkassen

200 g Hühnerflügel

80 g Hühnerhaut

10 g geschälter Knoblauch

1 Chili

50 g Ingwer

10 Gochugaru

10 g helle Misopaste

400 ml Wasser

Geflügelbrühe

Salz

Saft von einer Limette

Hühnerfüße, Geflügelkarkassen, Hühnerflügel, Hühnerhaut, Knoblauch, Chili, Ingwer, Gochugaru und Misopaste in das Wasser mit der Geflügelbrühe geben und köcheln. Salzen und Limettensaft dazugeben. Die Jus passieren und bis zur gewünschten Bindung reduzieren.

Schwarzer Ingwer

100 g Ingwer

50 g getrocknete Pflaumen

100 g Schwarzer Reissessig

10 g Schwarzer Knoblauch

Salz

Den Ingwer schälen und in Brunoise schneiden. Leicht salzen. 30 Minuten dämpfen. Pflaumen, Essig und Knoblauch aufkochen. Fein pürieren und mit dem gedämpften Ingwer vermengen. Abermals 30 Minuten

dämpfen. In ein Einmachglas füllen und verschließen.

Mais

1 vorgekochter Maiskolben

10 g Butter

1 Junglauchstange

Saft und Abrieb von einer Limette

1 Prise Piment d'Espelette

Den Maiskolben mit der Butter einpinseln und auf dem Grill goldbraun grillen. Den Lauch in Brunoise schneiden und in einer Pfanne anrösten. Die Körner vom Maiskolben trennen. Mit Lauch und Limettensaft und -abrieb vermengen. Mit Piment d'Espelette abschmecken.

Spitzkohl

1 kleiner Spitzkohl

Butter

Salz

Den Spitzkohl waschen und putzen. In kleine Segmente schneiden. Salzen und in reichlich Butter goldbraun braten.

Fertigstellen

Je ein Segment Spitzkohl und eine halbe Hühnerbrust auf die Teller verteilen. Eine Nocke schwarzen Ingwer dazulegen. Maiskörner auf den Spitzkohl streuen. Mit der Ramenjus nappieren.



© ZuGast 2021

Bilder Regula Wolf

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Hannes Eberhard „Kuro Mori“, Freiburg aus ZuGast Ausgabe 28

Hamachi | Kusho | Schwarzer Sesam Radieschen

Schwarze Sesam-Vinaigrette

30 g Schwarzer Sesam
40 g Dashi
20 g Schwarzer Reisessig
1 TL Waldhonig

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.
Mit Dashi, Reisessig und Honig zu einer Vinaigrette mixen.

Kosho-Crème

100 g Avocado
10 g Kosho (japanische Chilipaste)
10 g Sesamöl
10 ml Yuzusaft
1 Prise Salz

Die Avocado schälen, den Stein entfernen
und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
Mit Kosho, Sesamöl, Yuzusaft und Salz zu
einer feinen Crème mixen.

Hamachi

Fischfilet von 1 Hamachi
Meersalz
Sesamöl
Den Fisch in feine Streifen schneiden. Mit
Salz und Sesamöl marinieren.

Gepickelte Radieschen

100 g Radieschen
50 g Sake
50 g Reisessig
50 g Zucker
10 g Kombu

Die Radieschen putzen und in ein Einmach-
glas legen. Sake, Essig, Zucker und Kombu
zusammen einmal aufkochen. Heiß über die
Radieschen gießen. Das Glas verschließen
und eine Woche lang kalt stellen.

Yuzu-Vinaigrette

140 g Yuzusaft
280 g Sonnenblumenkernöl
19 g Knoblauch
8 g Schwarzer Pfeffer
10 g Sojasoße

Yuzusaft, Sonnenblumenkernöl, Knoblauch,
Pfeffer und Sojasoße fein mixen und absei-
hen.

Fertigstellen

gerösteter schwarzer Sesam
rote Shiso-Blätter
Kosho-Crème in die Mitte von vier tiefen Tel-
lern geben. Die Hamachi-Streifen darauf ver-
teilen. Radieschen aus dem Sud nehmen und
ganz fein aufschneiden, zum Fisch legen.
Mit der Yuzu-Vinaigrette beträufeln, etwas
schwarzen Sesam über das Gericht verteilen.
Die schwarze Sesam-Vinaigrette angießen.
Mit Shiso-Blättern garnieren.