



Rezept April von Sternekoch
Peter A. Strauss



**Wein
 Empfehlung**

Cremant brut

Traditionelle Flaschen-
 gärung sorgt für eine
 prickelnde Perlage.

Fruchtig am Gaumen
 mit Noten von Zitrus,
 exotischen Früchten,
 dezente Mineralität,
 Vanille und Brioche.

Bretonischer Hummer & Yellowfin Kingfish | Yuzu Winter Zitrone | Imperial Kaviar | Cous - Cous

Bretonischer Hummer

Im Gemüsesud mit Fenchel, Karotte, Zwiebel, Meersalz, Lorbeer, Kümmel, Senfsaat kurz aufkochen und ziehen lassen. Ausbrechen und Hummerschwanz mit Bunsenbrenner kurz flambieren. Marinieren mit einem Sud aus Limonenöl, Yuzusaft, Olivenöl, Meersalz und Piment d'espelette.

Yellowfin Kingfish

Fisch küchenfertig, das Bauchfilet trimmen und 1 Stunde beizen in: (Meersalz, Zucker, Piment d'espelette, Bronzefenchel, Karottenraspel)

Yuzueis

0,2 l Yuzusaft
 2 EL Glucose

0,2 l Spice Ginger, 1 EL pro Sorbet

Mixen und 24h einfrieren, im Paco Jet mixen und Nocken formen

Yuzuperle

0,2 l Yuzusaft
 0,2 l Limonenlimonade
 Algin & Calzin Bad
 Perlen zum Garnieren zubereiten

Yuzugel

0,2 l Yuzusaft
 0,2 l Läuterzucker
 10 g Pflanzliche Gelatine
 Mixen, kaltstellen und im Thermomix zu Gel blenden. In eine Spritzflasche füllen und zum Ausgarnieren beiseite stellen.

Joghurtcreme

100 g. Griechischer stichfester Joghurt mit Limettenabrieb, Piment d'espelette, Meersalz aus der Mühle mischen. In Spritzflasche abfüllen und zum Anrichten kühl stellen.

Sea Grapes

In heißem Wasser kurz brühen bis sie knackig sind.

Sepiachip

Kroepoek zu Pulver blenden, Sepiafarbe und Eiweiß dazu, dünn auf ein Blech streichen und trocknen. In kleine Stücke brechen und in heißem Fett knusprig backen.

Cous Cous

100 g Cous Cous fein
 1 g Safranfäden
 100 ml Gemüsebrühe

Cous Cous mit warmem Safransud aufbrühen, abdecken und anrichten.

Wildkräuter zur Deko

Keltenhof Bronzefenchel
 Schafgarbe
 Oxalis
 Dillblüte
 Appleblossom