



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

2019 Grauburgunder

Frische Birne trifft auf Honigmelone. Kräftig am Gaumen, mit angenehmer, milder Säure und harmonischer Süße. Lang anhaltend mit geschmeidigem Abgang. Wunderbarer Begleiter zu exotischen Aromen von Banane und Koriander.



Aubergine

RESTAURANT

Gourmetrestaurant Aubergine
Im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Münchner Straße 17 | 82319 Starnberg
Telefon +49 (0) 8151 4470290

Rezept Juli von Sternekoch Maximilian Moser



Thunfisch | Calamaretti | Rettich | Koriander | Banane

Thunfisch

300g Thunfisch (Sushi Qualität) **von Delta Fleisch**
Saft von zwei Limetten
Saft von einer Zitrone
30g Honig
20g Soja Sauce
etwas Chili
ein Stück Limettenblatt

Den Thunfisch portionieren. Die restlichen Zutaten in einem hohen Behälter mixen und anschließend den Thunfisch damit marinieren. Thunfisch von einer Seite in Sesam wälzen und auf der Seite mit dem Sesam anbraten.

Koriander-Sellerie-Sud

150ml Kombucha
50g Staudensellerie
1 Stück Limette
10g Koriander

Alle Zutaten stark mixen und abpassieren. Anschließend den Sud mit 1g Xantahn binden. Kombucha: 850ml leichter Grüntee, 100g Zucker, 100g Kombucha Pilz, etwas Thymian
Den Pilz in dem gezuckerten Tee mit Thymian für ca. 14 Tage an einem kühlen dunklen Ort (nicht Kühlschrank) gären lassen.

Bananen-Gel

50g Banane
1g Ascorbinsäure
etwas Chili
Saft von einer halben Limette
0,3g Iota

Alle Zutaten fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Koriander-Creme

50g Koriander
70g Knollensellerie
30g Champignons
30g Zwiebeln
20ml Sake
100ml Gemüsebrühe
50ml Kokosmilch

Sellerie, Zwiebel und Champignons in Würfel schneiden. Bei niedriger Hitze mit etwas Sesamöl anschwitzen und mit Sake ablöschen. Mit der Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Wenn das Gemüse weich ist, alles in einen Mixer geben und ca. 50g frischen Koriander dazu geben. Zutaten stark pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Das Püree zügig in einer eiskalten Schüssel abkühlen, damit es nicht grau wird.

Rettich

Rettich in gewünschte Form bringen (hier Fische) und in einem Essig-Sud einlegen.

Sud zum einlegen

250g Wasser
175g Essig
10g Salz
10g Zucker
Thymian, Senfkörner
für die gelbe Farbe Kurkuma

Alle Zutaten aufkochen. Den Rettich in ein Einmachglas geben und mit dem heißen Sud übergießen. Anschließend die Gläser bei 100°C ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

Calamaretti

Calamaretti putzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl und Aromaten (Knoblauch, Thymian) kurz anbraten.

Mit Koppert Cress Blüten und Kräutern ausgarnieren.

Zutaten für 6 Portionen