



## Weinempfehlung vom Weingut Büchin

### 2019 Sauvignon blanc

Hellgelb im Glas, mit Aromen von grünen Äpfeln und dezenter Cassis. Saftige Impressionen von exotischen Früchten und Stachelbeeren mit frischer Säure für ein perfektes Gleichgewicht. Klingt noch lange frisch und fruchtig nach.



*Lorenz Adlon*

ESSZIMMER - HENDRIK OTTO

**Lorenz Adlon Esszimmer**  
Unter den Linden 77  
10117 Berlin  
Telefon 030 22611960

## Rezept Juni von Sternekoch Hendrik Otto



## Wolfsbarsch | Kopfsalat | Kichererbse

### Zutaten für 4 Personen

Wolfsbarsch 4 x 50g Stücke **von Delta Fleisch**

Kopfsalat 4 x 1/8 Stücke  
Dill 16 Spitzen  
Schnittlauch 16 Spitzen  
Grapefruit 8 Filets  
Blumenkohl 16 Scheiben  
Shiso rot 16 Spitzen **von Koppert Cress**

Kichererbsen 20g  
Zwiebelkompott 8g  
Champ. Vinaigrette 40g  
Zitronen Schale 4 Stück  
Salz, Pfeffer  
Chili frisch 4g

Auberginencreme 20g

### Wolfsbarsch

Der Wolfsbarsch wird nicht geschuppt. Der Fisch wird filetiert, die Greten gezogen und anschließend in Salzwasser gewaschen.

Der Fisch wird trockengelegt und zum Schluss in ca. 50g große Stücke portioniert. Im Service wird der Wolfsbarsch, bei 180°C, für 30 Sekunden frittiert. Durch das Frittieren puffen die Schuppen auf der Hautseite.

Zum Schluss wird der Fisch unter dem Salamander fertig gegart.

### Kopfsalat

Der Kopfsalat wird zu geputzt und in 8 Segmente geschnitten. Dann wird dieser mit Dill, Blumenkohl, **Koppert Cress Shiso rot** und **Zallotti Blossom**, Schnittlauch Spitzen, Grapefruit Filets und Vinaigrette aus garniert.

### Kichererbsen

Die Kichererbsen werden ganz normal gekocht, bis diese den Weichheitsgrad erreichen der gewünscht ist. Dann werden diese mit Chili, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Champ. Vinaigrette und dem Zwiebel Kompott abgeschmeckt.

### Anrichten

Die Auberginencreme wird mittig links auf den Teller gespritzt. Darauf wird der Kopfsalat positioniert. Rechts neben den Salat kommt das Kichererbsen Kompott. Auf dem Kompott wird der Wolfsbarsch platziert. Der Teller kann geschickt werden.