



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

2019 Roter Gutedel

Das Bouquet ist zurückhaltend. Dafür entfaltet sich ein schmelzig fruchtiges Erlebnis am Gaumen mit komplexem, mineralischem Aroma und wenig Säure. Gerade Fisch und Krustentiergerichte finden im Roten Gutedel ihre optimale Balance und Ergänzung.



**Gourmetrestaurant Silberdistel
Im Sonnenalp Resort**
Sonnenalp 1 | 87527 Ofterschwang
Telefon 08321 2720

Rezept Mai von Sternekoch
Kai Schneller



Alpine Bouillabaisse

Zutaten für 4 Personen

4 Zanderfilet **von Delta Fleisch**
4 Bayrische Garnelen **von Delta Fleisch**
Hechtklößchen
Oona Caviar – Echter Schweizer Alpen Kaviar
Gelee aus Bündner Safran
Fermentierte Wurzeln
Buttermilch/Räucherfisch – Sud
Holzofenbrot – Croûtons
Kerbelöl
Moorkräuter – Rouille

Zur Dekoration

Wildblüten und Wildkräuter
Zallotti Blossom, Purple Delight von Koppert Cress

Zander

Am ganzen Zander Flossen abschneiden, entschuppen, ausnehmen, ausspülen, filetieren, Gräten ziehen.

Filet in 25 g – Stücke teilen, Hautseite mehlen, in kalter gesalzener Pfanne langsam braten, bis die Haut crunchy ist.

Garnele

Bayrische Garnele schälen, entdarmen, in schäumender Butter kurz glasig braten, salzen.

Hechtklößchen

Aus entgrätetem Hechtfleisch und Sahne (1:1) mit etwas Salz im Pacojet eine Farce herstellen, diese in Folie zu 2 cm-Rollen formen, pochieren und walzenförmig aufschneiden.

Wurzelgemüse wie Karotten, Pastinaken, Knollensellerie waschen, schälen, in grobe 4 cm-Stücke schneiden, mit Salz in Weckgläsern wie Sauerkraut 4 Wochen milchsauer fermentieren. Abspülen, feinblättrig schneiden.

Frischen Kerbel grob schneiden, im Thermomix mit nicht zuviel Öl bei 50°C 5 min. nicht zu schnell mixen, durch Tuch passieren, abhängen, dunkel und kühl aufbewahren.

Bündner Safran in weißem Balsamico mit etwas Wasser, Zucker und Salz aufkochen, am besten über Nacht ziehen lassen. Mit Agar-Agar und Gelatine ein festes, aber elastisches Gelee herstellen.

Buttermilch mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker auf gut 80°C erhitzen, bis sich der Bruch von der Molke abgetrennt hat. Räucherfischhäute in Fischfond auskochen. Buttermilchmolke und Räucherfond 1:1 vermengen, mit Guarkernmehl sämig binden, abschmecken.

Holzofenbrot dünn aufschneiden, kleine 3cm – Kreise ausstechen, diese in schäumender Butter schön knusprig bräunen, abtropfen.

Moorkräuter – Rouille

Kartoffelwürfel in 1:1 Tomatensaft und Fischfond weich köcheln, mit Senf und Eigelb mixen, mit Olivenöl zur Rouille aufschlagen, rassig abschmecken und mit viel frisch geschnittenen Wildkräutern (vorzugsweise vom Tiefenberger Moor um die Sonnenalp) fertigstellen.

Die Rouille darf ruhig leicht herb schmecken, sie tariert die präsenre Säure des Gerichtes aus.

1 schöne Nocke **Oona Caviar – Echter Schweizer Alpen Kaviar** auf dem Zanderfilet platzieren. Mit Wildblüten und **Zallotti Blossom, Purple Delight von Koppert Cress** ausgarnieren.