REZEPT · 4 PORTIONEN

Doraden Ceviche | Sauce Hollandaise | Saure Gurken

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Doraden

ZUTATEN

160 g	Doradenfilet
80 g	Paprikawürfel
60 g	Zwiebelwürfel
	Tannennadel Kernöl ◆
	Steinsalz
	Chili
	Limettensaft

ZUBEREITUNG

Doraden für den Rohverzehr vorher mindestens 24 Stunden bei –20 °C tiefgefrieren oder TK-Ware verwenden.

Die Dorade in circa 5mm große Würfel schneiden, Paprika und Zwiebeln fein würfeln. Mit den restlichen Zutaten marinieren und 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen vor dem Servieren.

Sauce Hollandaise

ZUTATEN

100 ml	Gemüsefond
20 ml	Hopfen Balsamessig ◆
250 g	Butter
5	Eigelbe
	Rau(s)ch Salz ◆
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Butter in einem Topf gemeinsam mit dem Fond und dem Essig langsam auf ca. 70 °C erwärmen. Die Eigelbe mit einem Pürierstab einmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb und danach in eine iSi-Flasche geben. Gaspatrone eindrehen und eine Minute kräftig schütteln. Die Sauce kann im Wasserbad bei 65–70 °C bis zu vier Stunden warm gehalten werden.

Saure Gurken

ZUTATEN

150 g	rote Zwiebel
1	große Salatgurke
240 ml	Weißweinessig
120 ml	Wasser
20 g	Steinsalz
80 g	Rübenzucker
1 TL	gelbe Senfsamen
1 TL	Koriandersamen
1/2 TL	gemahlener Kurkuma

ZUBEREITUNG

Wasser mit dem Zucker und dem Salz einmal aufkochen und die in Streifen geschnittenen roten Zwiebeln zugeben. Nochmals aufkochen und danach den Essig zugeben. Die Gurken in die gewünschte Form schneiden und in ein Einmachglas geben. Gewürze zugeben und mit dem Sud und den Zwiebeln auffüllen. Ab jetzt heißt es: Zeit macht den Geschmack. Mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store