

Hecht „Charlotte“ mit Trüffel und Kapuziner

4 Personen:

Hechtfarce:

125g Hechtfilet, ohne Gräten

200g Sahne

1 Eiweiß

40g Trüffel, 2 Stk.

1 Essl Butter

1 Teel. Meersalz

1 Prise Weißer Pfeffer

20 Bl. Kapuziner Ø 4cm

Metallringe, Frischhaltefolie, Spritzbeutel

Kapuzinerkresse-Öl:

15g Kapuzinerkresse

1 Essl. Sonnenblumenkerne, leicht angeröstet

1 Essl. Wasser

75ml Sonnenblumenöl

1 Teel. Meersalz

Pfeffer

Kapuzinerblütenessig

8 Kapuzinerblüten

Meersalz

20ml Weinessig

Senf-Äpfel:

2 rote Äpfel

2 Teel. Senfkörner

1 Teel. Zucker

Dekor:

4 Kapuzinerblüten

4 Kapuzinerblätter

Für die Hechtfarce, den eisgekühlten Hecht pürieren, würzen. Eiweiß und Sahne gut gekühlt nach und nach dazugeben. Weiter bearbeiten, bis die farce eine steife Konsistenz erreicht hat. . Abschmecken.

Für die Charlotte ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen. Gebutterte Metallringe mit halbierten Kapuzinerblättern innen belegen und darauf legen.

Hechtfarce in die vorbereiteten Ringe mit einem Spritzbeutel einfüllen. Im Backofen bei 75°-85° ca. 25 Min. mit Dampf garen. Der Garpunkt ist erreicht, wenn sich mit dem Finger ein leicht elastischer Widerstand fühlen läßt. Oder stechen Sie mit einer Messerspitze hinein und beim Rausziehen bleibt keine Farce am Messer kleben. Ringe entfernen.

Für das Kapuzinerkresse-Öl alle Zutaten grob pürieren. Abschmecken.

Für die Senf-Äpfel Die Äpfel mit Zucker und Senfkörner vakuum garen bei 80° ca. 60 min. Abkühlen lassen. Die Farbe ist nach 3-4 Tagen im Kühlschrank durchgezogen.

Für den Kapuzinerblüten-Essig alle Zutaten grob zerkleinern.

Zum Anrichten, das Kapuzinerkresseöl und -essig im Halbkreis auf vorgewärmte Teller geben. Die aufgeschnittene Charlotte darauf setzen. Mit dünnen Apfelscheiben, entkernt und gerollt garnieren. Mit Kapuzinerkraut und -Blüten dekorieren.

