



ANRICHTEN

Gebeizten Skrei mittig auf den Teller legen, Meisterkraut-Fond angiesen und das Gin-Pulver darauf verteilen. Algen/Arven-Crumble auf den Fisch streuen, den Lauch in der Heuasche wenden und rundherum anrichten. Kartoffel/ Apfel-Cassoulet auf und neben dem Fisch anrichten. Apfel-Gel in Punkten auf dem Teller verteilen. Die in dem Stickstoff gemachten Platten über den Fisch legen und leicht zerbrechen. Die Arven-Glace wild darauf verteilen. Über das ganze Gericht Kalksteinpulver streuen – es soll ja schliesslich den Pass Lunghin repräsentieren.



Im Stein gebeizter Skrei

mit Algen-Crumble, Kartoffel/Äpfel-Cassoulet, Arve und Heumatte aus dem Stickstoff

von Michael Schneider

VORSPEISE

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,
ZUBEREITUNG 60 MIN.

KALKSTEINPULVER

80 g Kalkstein waschen, schrubben und in einem Mörser sehr fein mörsern. Mit

100 g Wasser aufkochen, dann durch ein feines Teesieb passieren. Den Prozess wiederholen: Die Steinpaste ein weiteres Mal mörsern und mit

100 g Wasser aufkochen, durch das Teesieb passieren. Die gesiebte Flüssigkeit reduzieren, bis das Wasser vollständig verdampft ist.

MEISTERKRAUT-FOND

2 kg grüne Steine während 3 Tagen mit viel Wasser auskochen. Passieren und auf 100 g reduzieren.

4 g Meisterkraut während 6 Std. bei 60 Grad trocknen lassen. Im Steinwasser 5 Min. ziehen lassen. Abpassieren und mit

1 g Xanthan abbinden.

ARVEN/MILCH-GLACE

80 ml Rahm mit

30 g Glucose, und

20 g Bündner Honig 3 g Salz vermischen.

140 ml Milch mit

30 g Arvenschösslingen und

2 g Arvenholzspänen vakuumieren und während 3 Std. bei 55 Grad im Julabo ziehen lassen. Alles mit den übrigen Zutaten vermischen und gefrieren lassen. Ständiges Rühren macht die Glace geschmeidig.

ALGEN/ARVEN-CRUMBLE

20 g Maris-Algen gut waschen. Während 12 Std. bei 60 Grad im Dörrautomat trocknen lassen.

30 g Zucker mit

10 g Wasser in einer Sauteuse erhitzen, bis ein Karamell entsteht.

40 g Arvennüsse zugeben und karamellisieren. Erkalten lassen. Anschliessend mit den Algen mischen.

HEUASCHE

80 g Wiesenheu anzünden und langsam niederbrennen lassen. Auskühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

GIN-PULVER

30 g Alpen-Gin aufkochen. Mit

20 g Mannitol mischen und auskühlen lassen.

APFELGEL

30 g Fructose mit

2 g Zitronensäure/ Ascorbinsäure, 2 g Salz, 1,5 g Xanthan, 8 g Gellan und

550 g Möhl-Saft vermischen. Alles aufkochen und während 1 Min. stark kochen lassen. Auskühlen, 2 Min. mixen und 12 Std. stehen lassen, um die Luft entfliehen zu lassen.

KARTOFFEL/APFEL-CASSOULET

360 g Kartoffeln und

140 g Äpfel in Macédoine schneiden.

50 g Rapsöl mit

50 g Olivenöl auf 80 Grad erhitzen und zuerst die Kartoffeln garen und dann die Äpfel begeben und ziehen lassen. Danach das Öl abgessen.

WACHOLDER/HEU-SAUERRAHM-ESPUMA

150 ml Rahm und

150 ml Milch aufkochen.

30 g Wacholder, und

10 g Heu dazugeben. Über Nacht

5 g Gin ziehen lassen. Die Masse passieren und in einem Topf auf 40 Grad erwärmen.

1 Blatt Gelatine im kalten

Wasser einweichen, gut abtropfen und zum Gemisch geben. Abschmecken.

200 g Sauerrahm zugeben. Die Masse in einen Siphon-Bläser geben und diesen mit 2 Patronen laden. in ein hohes Plastikgeschirr füllen und den ausgekühlten Espuma reinspritzen, bis sich gleichmässige Platten formen.

GEBEIZTER SKREI

600 g Skrei portionieren und die Haut entfernen. Diese gründlich putzen und bei 60 Grad während 12 Std. trocknen lassen. Zerstampfen. Mit

50 g Wacholder

80 g Kalksteinpulver, und

300 g Salz zu einer Beize vermischen.

150 g Zucker Grob unter und über dem Fisch verteilen und während 20 Min. ziehen lassen. Den Fisch mit

40 g Rapsöl vakuumieren und bei 58 Grad im Julabo während 12 Min. garen.

LAUCH

240 g Lauch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

20 g Butter erhitzen und den Lauch langsam darin erwärmen.