

# Matjes Forellenkaviar Rettich Flower Power 79 Limonen- Kaffeemaschine Teil 1



## Rezeptur für 6 Personen:

- 6 Matjes Filets
- 40 ml heller Balsamicoessig
- 40 ml Wasser
- 10 g geröstete Koriandersamen
- 10 g Fenchelsamen
- 10 g Sternanis
- Salz
- Kokos-Blüten-Zucker (JANUR)

## **Grüner & violetter (oder gelber) Rettich**

- ½ grüner Rettich
- ½ violetter (oder gelber) Rettich
- 20 ml Holunderblütenessig
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 20 kleine Minzespitzen
- 20 kleine Estragonspitzen
- 30 g Forellenkaviar
- Abrieb von 1 Limone
- Mädesüß-Sirup
- Salz



### ***Zubereitung***

Balsamicoessig, Wasser, die Gewürze, Salz und Kokos-Zucker miteinander vermischen und die Matjesfilets darin 3 – 4 Std. einlegen.

Rettich schälen und in 1,5 x 1,5 mm große Würfel schneiden.

Aus Holunderblütenessig, Sonnenblumenöl, Salz und Mädesüß eine Vinaigrette herstellen.

Den Rettich damit marinieren und für 15 Minuten vakuumieren.

Marinierten Rettich zusammen mit den gezupften Estragon- und Minzespitzen, Forellenkaviar und dem Limonenabrieb vermischen.



# Matjes Forellenkaviar Rettich Flower Power 79 Limonen- Kaffeemasche Teil 2

## Weißer Rettich

¼ weißen Rettich  
30 g Vogelmiere  
20 g Frühlingsblüher (Veilchen, Gänseblümchen oder Apfelblüten etc.)  
Apfelessig  
Salz  
Rettich hauchdünn (wie durchsichtig) in Scheiben schneiden.

Einzelne Scheiben mit Blüten und Vogelmiere garnieren, darüber eine weitere Scheibe legen (sandwichartig) und zusammen drücken. Mit Apfelessig etwas beträufeln und ein wenig Salz dazu.

## Apfelsud

300 ml Apfelsaft  
Limonenöl  
1/8 Bund Petersilie  
30 g Wasabipaste  
Salz

Alle Zutaten mixen, fein passieren, mit etwas Limonenöl abschmecken.  
Teller mit dem bunten Rettichsalat anrichten, Matjes platzieren mit den Rettichsandwiches Flower Power garnieren. Den Apfelsud angießen. Zum Schluss die Limonen-Kaffeemasche dazugeben

**Rezept: Adrien Hurnungee, Teilnehmer beim "Koch des Jahres" 2017.**