TRANSGOURMET | COOK



STÖR FILET WARM GERÄUCHT / RANDEN VARIATION / PUMPERNICKEL / CRÈME FRAÎCHE & LIMETTE



Für 10 Personen

Stör Filet, warm geräuchert	1 kg
Randen, frisch	800 g
Pumpernickel	300 g
Crème fraîche	100 g
Limette, unbehandelt	1 Stk
Radieschen	10 Stk
Zucker	20 g
Weissweinessig	0,2 dl
Kresse/Microkräuter	10 g
Salz, Pfeffer schwarz/weiss aus der Mühle	

Zubereitung

- Den Stör zu je 100 Gramm portionieren und temperieren.
- Die Randen alle bis auf eine bissfest weichkochen, kalt stellen und anschliessend schälen. In dünne, gleichmässige Scheiben schneiden und in 2–3 verschiedene Ringgrössen ausstechen. Die ausgestochenen Scheiben beiseitelegen, die Abschnitte mit einem Mixer zu einer Creme verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und etwas karamellisiertem Zucker und Weissweinessig Reduktion abschmecken und beiseite stellen. Die rohe Rande in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und auf einem Backblech bei maximal 160°C für ca.12 Minuten, goldgelb backen. Abkühlen lassen und bis zum Anrichten trocken und warm aufbewahren.
- Die Radieschen in einem heissen Essig-Zucker-Sud für mindestens 30 Minuten einlegen. Danach in gleichmässige Spalten oder Scheiben schneiden.
- Den Pumpernickel in einem Mixer/Rotor auf Erbsgrösse zerkleinern.
- Crème fraîche mit Limettenzesten, dem Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.