

Wolfsbarsch-Ceviche



Zubereitung

Eukalyptusöl: Eukalyptusblätter und Leinsamenöl in den Thermomix geben und bei 65 °C 5 Minuten lang mixen, passieren und kalt stellen.

Wolfsbarsch: Wolfsbarsch in regelmässige Streifen schneiden. Limettensaft und -zesten vermischen und während 60 Minuten marinieren. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und vermischen. Mit Fleur de Sel abschmecken. Auf 4 Teller verteilen und mit Estragonspitzen sowie essbaren Blüten garnieren.

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Wolfsbarschfilet, ohne Haut
- 100 g Limettensaft
- Wenig Limettenzesten
- 10 g Eukalyptusöl
- 100 g geräucherter Stör, in Brunoise
- 125 g Oscietra-Kaviar
- 100 g Süsskartoffeln, blanchiert, in Macédoine
- 20 g Schnittlauch, fein geschnitten
- Fleur de Sel de Guérande
- Essbare Blüten
- Estragonspitzen

Eukalyptusöl:

- 20 g Eukalyptusblätter
- 100 g Leinsamenöl