



Äsche im Thymianndampf gegart mit
Pac Tsoi und asiatischen Gewürzen

GAGGENAU

Äsche im Thymiidampf gegart mit Pac Tsoi und asiatischen Gewürzen

Zubereitung Äsche: Die Äsche schuppen, ausweiden, waschen, trocknen und filetieren. Die Gräten entfernen und die vertikale Gräte mit einer Pinzette ziehen. Die beiden Filets leicht plattieren und der Länge nach halbieren. Mit der Hautseite nach innen aufrollen und mit je einem Holzspiesschen fixieren. Ein Sieb, das in einen Topf mit Deckel passt, mit der Butter einfetten. Die Hühnerbrühe, den Weisswein, die Thymianzweige, das Thymiandirektöl und die Zesten der Zitrone im Topf aufkochen, das Sieb einlegen, die Äschenrollen darauflegen und den Topf verschliessen. 3 bis 4 Minuten lang im Dampf garen lassen.

Zubereitung Pac Tsoi: Den Pac Tsoi waschen und in Streifen schneiden. Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen, waschen und fein hacken. Den Ingwer reiben, die Cashewnüsse zerdrücken. Im Wok oder in einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und den Pac Tsoi kurz zusammen mit Chili, Ingwer und den Nüssen anbraten. Einen Spritzer Brühe oder Wasser dazugeben, damit Dampf entsteht. Zudecken und 1 Minute lang dünsten. Sofort anrichten.

Zubereitung Sauce: Die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und die Schalottenwürfel darin anziehen. Kardamom, Korianderpulver, Kreuzkümmel sowie Lecithin dazugeben und mit Noilly Prat ablöschen, dann einreduzieren lassen. Die übrigen Zutaten dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Das Ganze gut mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Thymianeis: Das Eigelb schaumig schlagen, Fischsauce und Gelificant leicht aufschlagen. Alle Zutaten mischen und im Eisschrank gefrieren lassen. Bevor das Eis ganz hart gefroren ist, kleine Nocken abstechen, auf Backpapier legen und zurück in den Eisschrank stellen.

Zubereitung Ring: Vom Frühlingsrollenteig vier ungefähr 2 Zentimeter breite Streifen schneiden und mit dem Eigelb bestreichen. Sesam oder Bocksklee darüberstreuen, um 4 Ringe wickeln und im vorgeheizten Ofen solange backen, bis die Ringe etwas Farbe haben und knusprig sind.

Anrichten: Das Gemüse in vier tiefe Teller füllen, die Fischrollen darauflegen. Etwas von der gut aufgeschäumten Sauce darum herum legen und je einen Teigring auf den Fisch stellen. In den Ring je eine Eisnocke legen. Nach Belieben mit einem Austernblatt garnieren.

Rezept für 4 Personen

Zutaten Äsche:

1 mittelgrosse Äsche
5 dl Hühnerbrühe
2 dl Weisswein
4 Thymianzweige
1 TL Thymiandirektöl
½ TL Zitronenabrieb
1 EL Butter

Zutaten Pac Tsoi:

1 kleiner Pac Tsoi
½ Chilischote
1 kleiner Ingwer, gerieben
4 Cashewnüsse
Salz und Pfeffer
1 TL Olivenöl

Zutaten Sauce:

1 kleine Schalotte
20g Butter
1 Prise Kardamom
1 Prise Korianderpulver
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Lecithin
1 dl Noilly Prat
1 dl Hühnerbrühe
2 dl Sahne
Salz und Pfeffer

Zutaten Thymianeis:

1 Eigelb
10g gemahlener Kandiszucker
Thymiandirektöl
1 dl Sahne
1 TL Fischsauce
2g Gelificant

Zutaten Ring:

1 Frühlingsrollenteig
½ Eiweiss
1 TL Sesam oder Bocksklee