



Seit 18 Jahren kontrolliert Räuchermeister Luis Fidalgo Fonseca den Rauch.

Vor vielen hunderttausend Jahren gelang es den Menschen, das Feuer zu kontrollieren und es zur Befriedigung ihrer Bedürfnisse zu nutzen. Das heiße Element spendete Wärme und Licht und entwickelte sich zu einem unverzichtbaren Bestandteil menschlichen Lebens.

Wann genau und an welchem Ort dieser Erde Menschen damit begonnen haben, sich mit Rauch auseinander zu setzen, ist unklar. Dass Rauch jedoch nicht lediglich als eine nebensächliche Begleiterscheinung von Feuer verstanden, sondern vielmehr mit ritueller Bedeutung verbunden wurde, belegen Friedens- und Wasserpfeifen, Weihrauch und Zigarren.

Bezogen auf die Anfänge des Räucherns von Lebensmitteln ist bekannt, dass in indianischen Kulturen bei-

spielsweise Rauch nicht ausschließlich zum Versand von Nachrichten diente, sondern auch dabei half, Lebensmittel zu konservieren. Ob ein vor vielen Jahrhunderten über dem Lagerfeuer getrockneter und durch den Rauch aromatisierter Fisch geschmacklich viel mit einem modernen Räucherfisch-Produkt zu tun hat, bleibt dabei offen. Fest steht jedoch: Räuchern ist eine wichtige gastronomische Technik – egal, ob dabei die Konservierung oder der Genuss im Mittelpunkt steht.

Dabei hätten wir es heute gar nicht mehr nötig, Fisch oder Fleisch zu räuchern. Ursprünglich wurde Rauch lediglich zur Konservierung eingesetzt. Gerade leicht verderbliche und gleichzeitig wertvolle Rohwaren wie Fisch, Fleisch und Geflügel wurden durch Räucherung für eine längere Zeit halt- und genießbar gemacht.

meer rauch: Makrele-Lardo-Rolle

## MEER RAUCH

Hartwig Retzlaff & Antje de Vries  
Text: Mirjam Wagner



Rauch verändert organische Verbindungen wie tierisches Fett oder Eiweiß. Kurz: Räuchern ist in der weitgefassten Definition eine Garungs-Methode.

Technische Innovationen und eine ausgefeilte Kühllogistik ermöglichen es uns heute, nahezu immer und überall je nach Bedarf auf frische Lebensmittel zugreifen zu können.

Es stellt sich die Frage: Warum überhaupt noch Räuchern?

Die Antwort ist so trivial wie überzeugend: Weil es schmeckt.

Rauch, dieses geheimnisvolle, aus über 300 Komponenten zusammengesetzte Aerosol, wird in modernen Küchen alleine aus einem Zweck eingesetzt:

um Lebensmittel zu veredeln. Wir räuchern Fleisch und Käse, Gemüse, Eier, Früchte und Tofu. Es gibt mit Rauch veredeltes Bier und auch schottischer Whisky erhält seinen unnachahmlichen Geschmack durch geräuchertes Malz.

Das typischste und beliebteste geräucherte Lebensmittel überhaupt ist Fisch. Geräucherte Forellen gehören zum Standard-Sortiment im Kühlregal, auf jedem Hafenfest wird Räucheraal verkauft und ein Frühstücksbuffet ohne geräucherten Lachs ist heute kaum noch vorstellbar. Gemeinsam sind allen guten Räucherfischen der ansprechende, rauchige Duft, eine glänzende, häufig goldgelbe Farbe und das zarte, saftige Genusserlebnis.



Vorher und nachher: Die Verwandlung einer frischen Makrele über die Trocknung bis zur Räucher-Delikatesse.



Räuchermeister Fonseca holt die geräucherten Makrelen aus den großen Räucheröfen der Fischmanufaktur.

## KALT ODER HEISS



Marina Rana Gregorio nimmt täglich die verschiedensten geräucherten Fische in Empfang.



Ob pur oder mit frischen Zutaten: Jede Portion Räucherfisch wird in der Manufaktur sorgfältig veredelt.



Räucherfisch wird übrigens schon lange nicht mehr ausschließlich pur genossen: Räucherlachs mit Wasabi gehüllt in ein Noriblatt, geräucherter Heilbutt oder Makrelen mit den verschiedensten Auflagen oder in Sushi verarbeiteter Räucherfisch bereichern das Angebot mit innovativen Neu-Interpretationen.

Der Begriff "Räucherfisch" steht heute für eine Produktgruppe von nahezu überwältigender Vielfalt. Wer Fisch räuchern will, kann aus zahlreichen Komponenten und Methoden wählen. Durch individuelle Entscheidungen über Rohware, Holz und Ofenart sowie den Einsatz von Salz, Temperatur, Zeit und Know-how entstehen individuelle Produkte – Räucherfisch ist nicht gleich Räucherfisch.

Grundsätzlich werden die Methoden des Heiß- und des Kalträucherns voneinander unterschieden. Heiß – oder auch warm geräuchert wird bei Temperaturen von 50–85° C.



meer rauch:  
Garnele-Kartoffel-Nigiri

Beim Kalträuchern ist weniger die Temperatur, als vielmehr die Zeit der entscheidende Faktor. Kalt geräucherter Fisch wird bei 15–25° C stunden- oder sogar tagelang mit Rauch veredelt. In modernen, industriellen Räucheröfen entsteht die für die Gärung der Fische notwendige Wärme dabei nicht durch das Verbrennen von Holz, sondern durch eine zusätzliche Heizquelle in der Räucherammer. Die tragende Komponente der Fisch-Räucherung, der Rauch selbst, wird exakt dosiert zusätzlich in den Ofen geblasen. Er gibt dem im Ofen hängenden Fisch nicht nur sein typisches Rauch-Aroma, sondern trägt durch seine konservierenden Komponenten zusätzlich dazu bei, dass der entstehende Räucherfisch länger haltbar ist.

Auch Wasser ist beim Räuchern von Bedeutung, denn der Wassergehalt der Fische wird reduziert, was den Geschmack intensiviert. Dies geschieht zum einen beim Pökeln, also der Vorbehandlung von Räucherware mit Salz, und zum anderen während des Räucherns selbst. Übrigens ist es nicht nur aus geschmacklichen Gründen wichtig, dass die Fische im Räucherofen "schwitzen", also Wasser verlieren, oder alternativ mit feuchtem Rauch in Berührung kommen: Nur so entwickelt sich eine schöne, typisch goldene Räucherfisch-Farbe.



Als Inbegriff für die traditionelle Art des Räucherns gilt der Altonaer Ofen. Hier wird Fisch über einem offenen Feuer geräuchert, wobei in der Regel Buchen- oder Erlenholz zum Einsatz kommt. Diese Art des Räucherns ist sehr zeit- und arbeitsaufwändig, da die Temperatur des Ofens ständig kontrolliert und per Hand reguliert werden muss. Kenner jedoch schätzen Räucherfisch aus dem Altonaer Ofen als einzigartigen, ursprünglichen Räucher-Genuss. Obwohl Genuss im Bereich Lebensmittel grundsätzlich mehr und mehr zum zentralen Kriterium wird, liegt die Breitung von Altonaer Öfen auch in Zukunft ausschließlich bei Hobby-Räuchermeistern. Industriell, und somit für die Mehrheit der Räucherfisch-Liebhaber nutzbar ist diese traditionelle Technik nämlich nicht: Anders als bei industriellen Öfen kann der Rauch der Altonaer Öfen – der in Maßen zwar den Fisch veredelt, in Massen jedoch umweltschädlich ist – nicht gereinigt werden und gelangt somit ungefiltert in die Umwelt.



Fischer Bernd Behrens setzt bei seinem Hobby Räuchern auf Tradition. Seine Spezialität: Im Altonaer Ofen geräucherter Aal.

## ÜBER DER GLUT



Behrens räuchert mit Leidenschaft die verschiedensten Fische für den privaten Genuss.



Der pure Rauch leicht feuchter Holzspäne veredelt den frisch gefangenen Aal.



meer rauch:  
Aal-Meerwasser-Konfekt und  
Garnele-Sauerkraut-Karree



Bückling: Geräucherter, großer Hering



Vor dem Räuchern wird die Rohware mit Salz behandelt. In der Bremerhavener Fischmanufaktur geschieht dies manuell: Juri Gubert verwöhnt jedes Lachsfilet mit einem ordentlichen Salzmassage.

Wer Räucherfisch isst, der tut dies selten ausschließlich, um satt zu werden. Im Vordergrund steht in den meisten Fällen der Genuss. Demnach ist es gerade bei der Herstellung von Räucherfisch essentiell, ausschließlich beste Rohwaren nach bestem Wissen und Gewissen sorgfältig zu veredeln. Denn genau wie in der Küche kann nur aus Zutaten von bester Qualität und absoluter Frische ein wirklich hervorragendes Produkt entstehen.

Wenn fest steht, was geräuchert werden soll – ob ein Klassiker wie Lachs, Aal, Forelle und Makrele, beliebte Variationen wie Sprotten, Heilbutt und Saibling, oder ob etwas besonders Exklusives wie Thunfisch oder Stör in den Räucherofen kommt – ist eine Entscheidung über das einzusetzende Holz zu treffen.

Grundsätzlich werden Laubhölzer genutzt, denn Nadelhölzer rußen bei der Verbrennung zu stark. Besonders beliebt sind Buche, Birke, Hickory, Weide und Erle, auch deren Kombination ist möglich. Andere Holzsorten werden tendenziell eher verwendet, um dem Räucherfisch als zusätzliche Komponente eine besondere Note zu verleihen: Eiche beispielsweise oder das sehr aromatische Wacholderholz.

Wie welcher Fisch in Kombination mit welchem Holz am raffiniertesten veredelt wird, das ist das Geheimnis der Räuchermeister, die durch ihre Erfahrung und Kreativität gleichermaßen traditionellen als auch innovativen Räucherfisch-Produkten ihre ganz persönliche Note verleihen.



Produktionsmeister Gerd Heinemann zeigt einen Pflock aus Hickoryholz, mit dem durch Reibung milder Reibe- rauch für den besonderen Räucherlachs entsteht.

## HANDWERK UND FORTSCHRITT



meer rauch: Arctic Rose-Lolliès  
Safran und Zitrone

Technischer Fortschritt und immer weiter zunehmendes naturwissenschaftliches Wissen wirken sich auch auf die Herstellung von Räucherfisch aus. Rächertechniken werden heute vielfältiger denn je eingesetzt, um Fisch und Meeresfrüchten den letzten Schliff zu verleihen. Jede neue Sorte muss dabei vor dem Räuchern auf ihre jeweilige "Räuchertauglichkeit" geprüft werden. Unterschiedliche Eiweiße und Fettstrukturen bringen unterschiedliche Anforderungen mit sich: Wie lange muss die Rohware mit Salz behandelt werden? Welche Temperatur sollte der Ofen haben? Welches Holz, welche zusätzlichen Aromen können eingesetzt werden? Wie lange muss der Fisch geräuchert werden, und wie lange ist er nach dem Räuchern haltbar? All diese Fragen müssen beantwortet sein, bevor ein neuer Räucherfisch in Serie den Ofen verlässt.

Was aber wäre der goldene Mittelweg zwischen Tradition und Innovation? Womöglich die Kombination aus ausgesuchten Rohwaren, traditioneller Handarbeit, innovativer Rächertechnik und gastronomischem Know-how. Mit der Kreation exklusiver Produkte beschreiten die Entwickler von "Deutsche See" Fischmanufaktur gemeinsam mit Heiko Antoniewicz jetzt eben jenen goldenen Mittelweg und bringen Rauch und Meer in revolutionär neuartiger Form zusammen. Mit Hilfe molekularer Techniken werden die Naturgesetze des Räucherns relativiert. Neben erstklassigen Rohwaren kommen auch Zutaten zum Einsatz, die auf den ersten Blick neuartig erscheinen. Beim näheren Hinsehen entpuppen sie sich jedoch als traditionelle Naturprodukte aus den Tiefen der Meere. Das freie Spiel mit Fisch, Rauch, Aromen und Konsistenzen ermöglicht die Kreation



Martin Volkelt und Ingolf Ernst, Produktentwickler bei "Deutsche See" bringen gemeinsam mit Heiko Antoniewicz Meer und Rauch auf innovative Weise zusammen.

von Räucherfisch-Produkten einer neuen Dimension. Dass durch diese Zusammenführung von traditioneller Handarbeit und innovativen Techniken überhaupt ein neues Kapitel der erfolgreichen Geschichte von Fisch und Rauch eröffnet werden kann, hat einen Grund:

## GENUSS VERBINDET

Tradition und Innovation. Zwei gern genutzte Begriffe in der Kulinarik. Wofür stehen sie, was verbindet oder trennt sie? Lässt sich im Zuge dieser Fragestellung herausarbeiten, ob Kochen Kunst oder Handwerk ist? Wann darf man von Kultur in diesem Zusammenhang sprechen?

Der Versuch einer Annäherung...

Tradition beschreibt das Überliefern von Wissen und Fähigkeiten einer Kultur an die nächste Generation. Wir sprechen vom "kulturellen Erbe". Beziehen wir uns nun auf den Begriff "Handwerk" und versuchen ihn in einen wie soeben beschriebenen Zusammenhang mit "Tradition" zu bringen. Das bedeutet dann, die Tradition des Handwerks heißt "Überliefern von Techniken und Wissen" und - jetzt wird es spannend - : "Ästhetik".

Lassen Sie uns nun den Bogen zur Kulinarik schlagen. Wenn wir Kulinarik als das Wissen um Techniken und Zutaten, um Kochen und Essen definieren, ergänzt um die ganz wichtigen Dimensionen "Geschmack" und "Genuss", bekommt die Bedeutung von Tradition eine ganz neue, unglaublich spannende und weite Dimension. Es geht dann nämlich um die Weitergabe von Kenntnissen in Geschmack, Ästhetik und Genuss an zukünftige Generationen. Dies gelingt dann, wenn Offenheit, Neugier, Interesse und Sorgfalt dazu führen, dass Menschen sich Kompetenz erwerben. Ohne den Wunsch, Geschmack auszubilden und ohne die Offenheit, Genuss zuzulassen kann keine Tradition entstehen. Ohne Tradition keine Kultur. Esskultur.

Was beschreibt "Innovation"? Es mag überraschen, aber Innovation beschreibt im richtig verstandenen Sinne die gezielte Erneuerung von Bestehendem. Der Antrieb ist immer die Verbesserung eines bestehenden funktionalen Nutzens. Es geht also um notwendige Veränderung. Nicht um Spielerei oder Selbstzweck. Innovation hebt auf ein neues, höheres Niveau und erweitert somit die Möglichkeiten des Handwerks. Abläufe werden verbessert, Produkte werden weiterentwickelt. Wir halten fest: keine Innovation ohne Tradition. Ohne Kenntnis in traditionellen Techniken, Abläufen und Produkten ist keine Innovation möglich. Sie würde keinen Sinn machen. Und darum geht es.

Und nun zur Kunst. Ist Kochen Kunst? Kann Kochen Kunst sein? Wie kann Kochen Kunst werden? Kunst ist frei. Kunst entsteht frei und ohne Regeln. Kunst überdauert. Kochen schafft Momente und Emotionen. Kochen ist ein Handwerk im besten Sinne. Was ist Genuss? Eine Kunst? Entsteht vielleicht in dem Moment, wo das Ergebnis des Kochens zum Genuss wird, die Kunst? Ist Kochkunst dann genau diese Ästhetik, dieser Genuss und Geschmack, den es gilt im Sinne der Tradition weiterzutragen? Es ist doch eine wunderbare Vorstellung, wenn wir wissen, wie wir Kochkunst zum kulturellen Erbe, zur "Tradition" machen können. Genuss verbindet.

Hartwig Retzlaff  
"Deutsche See"

Ist Kochen Kunst?  
Teilen Sie Ihre Meinung mit uns!  
Schreiben Sie an  
[genussverbindet@deutschesee.de](mailto:genussverbindet@deutschesee.de)



TRADITION UND INNOVATION  
EINE REFLEXION VON HARTWIG RETZLAFF

## Rezept für 4 Personen

12 Scheiben BIO-Lachs,  
ca. 5 x 8 x 0,4 cm

20 g Gurkenwürfel  
Shiso-Kresse als Garnitur  
16 Gurkensegmente  
1x1 cm, in Essig glasiert

5 g grüner Tee von Keiko

**Kaffeekaviar:**  
30 g Basilikumsamen  
100 ml stilles Mineralwasser  
1 TL lösliches Kaffeepulver  
5 cl Sojasauce  
etwas Limonenöl von  
Agriverde  
etwas Limonenabrieb

**Schöpfrahm:**  
20 g saure Sahne  
20 g Sahne  
10 g Olivenöl  
1 Spritzer Limonensaft  
Salz

**Vinaigrette:**  
10 g feinste Ingwerwürfel  
1 cl Ingwersaft  
30 ml Mirin  
30 ml Fischfond  
20 ml Limonenöl von  
Agriverde  
Himalaya Salz  
10 cl Reissessig

2005er Pouilly-Fuissé  
Domaine les Vieux Murs,  
Burgund, Frankreich

Der Pouilly-Fuissé findet mit seinem Schmelz und seiner Cremigkeit eine feine Verbindung zum Räucherlachs. Fruchtigkeit stützt die Aromen der Marinade und ausgeprägte Mineralität den Kaffeekaviar.

Im Maconais ist wieder ein Aufwärtstrend zu vermerken. Nicht zuletzt durch Winzer wie Jean-Paul Paquet, dessen Weine mit ihrer klaren Stilistik und ihrer Brillanz zu neuen Qualitätsmaßstäben geführt haben.

Für den Schöpfrahm alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

Die Zutaten für die Vinaigrette verrühren und beiseite stellen. Vor dem Marinieren nochmals abschmecken.

Für den Kaffeekaviar die Basilikumsamen in Mineralwasser unter Rühren 1 Minute quellen lassen. Passieren und sofort mit Sojasauce, Salz, Kaffeepulver, Limonenabrieb und etwas Limonenöl marinieren. Würzig abschmecken. und zur Seite stellen.

Den Lachs in eine Petrischale geben, leicht salzen. Mit den Gurkenwürfeln und Kresse arrangieren. Mit einem Teil der Marinade beträufeln. Die Gurkensegmente anrichten und mit dem Kaffeekaviar garnieren. Die restliche Marinade über das Gericht geben. In einer Elektropfeife den Grünen Tee anbrennen und unter den Deckel der Petrischale leiten. Sofort servieren und erst am Tisch den Deckel lüften.

Der BIO-Lachs von "Deutsche See" wächst in ökologischer Aquakultur im rauen Klima der äußeren Hebriden, hoch im Norden Schottlands auf. Täglich schwimmt der Lachs gegen den intensiven Tidenhub der schottischen See, wodurch sein Fleisch eine besondere Konsistenz und den ausgewogenen Geschmack erhält.

**Heiko Antoniewicz**

Es gibt nur wenige Menschen, bei denen sich ein bestimmtes Talent schon sehr früh in ihrer Karriere niederschlägt. Die allermeisten von uns werden gut in ihrem Job durch jahrelange Erfahrung, Übung und hartes Training.

Heiko Antoniewicz gehört zu der ersten Kategorie: Bereits während seiner Ausbildung war klar, dass er über dem Durchschnitt kocht. Deshalb verlieh ihm die Stadt Dortmund schon zu dieser Zeit die Auszeichnung "Stadtmeister der Köche". Seither hat Heiko noch einige Trophäen zu seiner Sammlung hinzugefügt: Koch des Jahres, Deutscher Lachsmeister und Sieger der Noilly Prat Trophy. 1992 wurde Heiko Antoniewicz Chef seines Catering-Service ART MANGER. Sein gleichnamiges Restaurant wurde im Jahr 2001 mit einem Michelinsterne ausgezeichnet.

Heute arbeitet er als selbstständiger Berater und Trainer, der in seinen Seminaren anderen etwas von dem vermittelt, was man nur schwer lernen kann: Ein richtig guter Koch zu sein.

**Meister der Avantgarde-Küche**

Heiko Antoniewicz setzt sich seit Jahren intensiv mit progressiven Kochtechniken auseinander. Das, was man unter Molekularküche versteht, beherrscht er perfekt wie kein anderer. Er forscht und lehrt auf diesem Gebiet und erfindet stetig Neues. Zusammen mit den Produktentwicklern von "Deutsche See" hat Heiko Antoniewicz neue Ideen entwickelt, Rauch und Seafood zusammen zu bringen. Das Ergebnis der kreativen Zusammenarbeit kommt bald auf den Markt.



## RÄUCHERLACHS, KAFFEEKAVIAR, SCHÖPFRAHM



2005er Röttgen 1 Traube  
Weingut Heymann-Löwenstein,  
Mosel, Deutschland

Die zarte Süße des Röttgen korrespondiert wunderbar mit der Frucht der Schalotten und unterstreicht die Schinkenaromen. Gleichzeitig heben die klare Mineralität und die harmonisch eingebettete Säure den Geschmack des Skrei hervor. Ich empfehle, den Wein zu dekantieren.

Reinhard Löwenstein setzt sich seit Jahren für den Riesling und den Terroirgedanken ein. Er hat seinen festen Platz in der Riege der deutschen Spitzenerzeuger.

#### Rezept für 4 Personen

8 Filetstücke vom Skrei  
30 ml Olivenöl  
20 g Butter  
etwas Kartoffelstärke  
Salz

Schinkenöblini:  
100 ml Wasser  
3 g Metil  
100 ml Schinkenöl (siehe Rezept)  
Salz

Schalotten und Zwiebelluft:  
4 lange Schalotten, geschält auf 2 cm Durchmesser  
(Schälreste aufbewahren)  
40 g Butter  
1 Spritzer heller Balsamessig  
1 TL Orangenblütenhonig  
1 Estragonzweig  
200 ml fettarme Milch  
100 ml Fischfond  
2,5 g Soja-Lezithin

Schinkenchips:  
2 dünne Scheiben Pata Negra  
etwas Olivenöl

Garnitur:  
4 Radieschen in feine Juliennes geschnitten und kurz in Eiswasser gelagert  
Mini-CROUTONS von grauem Brot  
Brunnenkresse

Für die Zwiebelluft die Schälreste der Schalotten in Milch und Fischfond über Nacht ziehen lassen.

Die geschälten Schalotten in Salzwasser (14 g Salz pro Liter Wasser) blanchieren und noch warm mit den anderen Zutaten in einem Kochbeutel vakuumieren. Im Julabo-Wasserbad bei 65° C für 80 Minuten garen und in Eiswasser abschrecken. Bei Bedarf in dem Sud glasieren.

Für die Schinkenchips den mit Olivenöl beträufelten Schinken zwischen Silpadmatten legen und mit einer Cocotte beschwert im Backofen für 20 Minuten bei 150° C rösten. Herausnehmen und zuschneiden.

Die Skreifilets auf der Hautseite mit Kartoffelstärke bestäuben und im Olivenöl anbraten. Im Backofen bei 160° C für 5 Minuten garen. Anschließend mit der Butter kurz glasieren und salzen.

Für die Schinkenöblini das Wasser mit Metil montieren und kalt stellen. Das Schinkenöl in feinem Strahl in die kalte Masse laufen lassen und wie eine Mayonnaise aufschlagen. Die Masse abschmecken und in einen 0,5 l ISI-Sprayer geben. Einen Metallring in eine ungefettete Teflonpfanne setzen und die Masse in den Ring spritzen. In der Pfanne für maximal 1 Minute im Backofen garen, dann herauslösen und anrichten.

Die über Nacht gezogenen Schälreste passieren, auf 60° C erwärmen und mit Soja-Lezithin aufschlagen. Kurze Zeit stehen lassen und zum Servieren die Luft abnehmen. Zum Servieren den Skrei mit den Schalotten arrangieren und mit Radieschenstiften und Brunnenkresse garnieren. Die Blini mit dem Schinkenchips und Brot-CROUTONS anrichten. Mit der Zwiebelluft abschließen.

Schinkenöl:  
100 ml Rapsöl  
50 g Schinkenschwarte  
1 Prise Kümmel

Öl mit den beiden anderen Zutaten auf 60° C erhitzen. Mindestens 3 Stunden ziehen lassen und danach durch eine sehr feines Sieb passieren.

## SKREI MIT SCHINKENÖBLINIS, SCHALOTTEN UND ZWIEBELLUFT

Als "Skrei" werden die Tiere des Kabeljau-Bestandes bezeichnet, die im kalten, klaren Eismeer der Barentssee beheimatet sind. Sie unternehmen im Laufe ihres Lebens eine lange Reise zu den Lofoten, einer Inselgruppe vor der Küste Norwegens, um dort zu laichen. Diese Reise begründet den Namen: "Skrei" bedeutet so viel wie "der Wanderer". Dieser langen Wanderschaft verdankt der Skrei sein festes, aromatisches Fleisch.

Mit Unterstützung von:



Rezept für 4 Personen

4 Filetstücke von der Gelbschwanzmakrele  
etwas Kartoffelstärke  
30 ml Olivenöl  
1 Spritzer Hickory Smoke

Räucherkruste:  
120 g Fondant  
80 g Glucose  
0,5 g Zitronensäure  
10 ml Apfelessig  
10 ml Hickory Smoke

Topinambur-Gnocchi:  
300 g Topinambur, gekocht  
500 g Topinambur-  
kochwasser  
35 g Olivenöl

30 g Metilwasser (auf der Basis 100 ml Wasser pro 3 g Metil)  
9 g Algin

Calciclösung (1 l Wasser, 5 g Calcic)

400 ml Fischfond  
40 g Butter  
1 gestrichener  
Portionslöffel Xanthazon  
10 ml Schwarzkümmelöl  
von Fargano

Blanrierter und glasierter Romanesco  
20 ml Spinatpüree mit Meerrettich abgeschmeckt

## GELBSCHWANZMAKRELE MIT RÄUCHERKRUSTE UND SPHÄRISCHEN TOPINAMBUR-GNOCCHI

Für die Räucherkruste den Fondant mit der Glucose bernsteinfarben verkochen und mit den weiteren Zutaten ablöschen. Wieder verkochen lassen und auf eine Silpadmatte gießen. Auskühlen lassen und in der Zuckermühle oder im Thermomix pulverisieren. Mit einer Schablone auf Backpapier sieben und kurz unter dem Salamander oder im Ofen schmelzen lassen.

Für die Topinambur-Gnocchi alle Zutaten fein mixen und würzig abschmecken. In einen 1 l Isi-Sprayer geben und mit 2 Patronen befüllen. In langen Bahnen das Calcicbad in spritzen und diese sofort mit einer Schere in Segmente schneiden. 1 Minute ziehen lassen und in Wasser spülen. Den Fischfond erhitzen, mit Butter und Xanthazon binden und leicht mit Schwarzkümmelöl aufschlagen. Die Gnocchi darin erwärmen.

Die Makrelenfilets auf der Hautseite mit Kartoffelstärke bestäuben und im Olivenöl anbraten. Im Backofen bei 160° C für 5 Minuten garen. 1 Spritzer Hickory Smoke dazu geben und damit glasieren.

Zum Servieren den Fond in einer tiefen Schale anrichten, die Gnocchi dazu geben und mit etwas Schwarzkümmelöl beträufeln. Romanesco und Spinatpüree anrichten und die Makrelenfilets platzieren, die Räucherkruste obenauf setzen.

Die Gelbschwanzmakrele gehört zu der Familie der Stachelmakrelen. Ihr Name deutet auf die leuchtend gelb gefärbte Schwanzflosse hin. Die Gelbschwanzmakrele wird primär vor der Küste Australiens gefangen und kann bis zu 2,5 Meter groß werden. Ihr festes, aromatisches Fleisch passt sehr gut zu milden Raucharomen.

2002er Gauby  
Domaine Gauby, Vin de  
Pays des Côtes Catalanes,  
Frankreich

Der Wein hat durch perfekten Holzeinsatz wunderbare Röstnoten, welche sich mit den Räucheraromen ideal verbinden. Für die Frische sorgen Anklänge von Zitrus und Thymian. Gérard Gauby vinifiziert phantastische Trinkweine. Sie bestechen durch Eleganz und Finesse, welche nicht zuletzt den für die Region niedrigen Alkoholgehalten (zwischen 12,5% und 13,5%) zu verdanken sind.

Mit Unterstützung von:

deutscheesee®  
Fischmanufaktur

