

## Störfilet im Cardamonrauch mit Belugalinsen

Kategorie Fisch

Portionen 4

Datum 30.04.2009

### Zutaten

1	Stck.	Eigelbe	
40	g	Hartweizengrieß fein	
200	g	Kartoffeln "La Ratte"	gekocht vom Vortag
1	Blatt	Brickteig	
1	EL	Crème Fraîche	
2	EL	Sahne	
8	EL	Fischfond	
16	EL	Gemüsebrunoise	
40	g	Pancetta	in Würfeln
40	g	Kalbskopf	gekocht und gepresst
200	ml	Geflügelbrühe	
1	Prise	Cumin	
20	g	Schalotten	
80	g	Belugalinsen	
480	g	Störfilet (Sterlet)	



bildname: stoer-rauch

### Zubereitung

20g Pancetta in feine Würfel schneiden und anbraten. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Pancetta dünsten. Die Linsen zugeben und mit der Brühe auffüllen. 40 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Schluss 4 EL Gemüsebrunoise (kleine Karotten, Sellerie- und Lauchwürfel) mitkochen. Mit Cumin und etwas Salz würzen. Den Brickteig in 4 Streifen schneiden. Um einen Metallring legen und im Ofen goldgelb backen. Den Fischfond auf die Hälfte reduzieren und mit der Sahne und der Crème fraîche verkochen. Mit Noilly Prat, Weißwein und Salz abschmecken. Die restlichen Gemüsebrunoise abkochen und mit etwas Fischsauce sämig einkochen. Die Kartoffeln pellen und durch ein Sieb streichen. Mit dem Eigelb und Hartweizengrieß vermengen. Würzen und Gnocchi daraus formen. In gesalzenem Wasser abkochen. Wenn sie oben schwimmen herausnehmen und in schäumender Butter nachbraten. Man kann den Teig auch zur Hälfte mit Petersilienpüree einfärben und gefüllte Gnocchi herstellen. Den restlichen Pancetta in 4 längliche Scheiben schneiden und langsam braten. Nun das Störfilet in 4 Portionen aufteilen. In Butter braten und kurz vor Schluss eine dünne Scheibe gepressten Kalbskopf darauf schmelzen lassen. Nun alles auf einem Teller arrangieren. Mit einer Cloche abdecken und mit einer Räucherpfeife beschwaden. Dazu zum Räuchermehl etwas geschrotene Cardamomkörner geben. Den Ausgang der Cardamompfeife mit etwas Cardamonessenz beträufeln. 1 Minute mit dem Rauch ruhen lassen und dann schnell servieren.



