



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept des Monats

Gunnar Hesse

*Seeblick **** Genuss und Spa Resort Amrum*

Crustilion Wildauster

[Birnen, Bohnen & Speck]



Zutaten (für ca. 4 Personen)

Für das

- 4 große Wildaustern
- 50 gr Zanderfilet ohne Haut, ohne Gräten
- 50 ml Sahne
- 1 /10 Pkt. Kateifi Teigfäden (www.bosfood.de)
- 4 Scheiben Bacon
- 50 gr Schwarte vom Katenschinken
- 100ml Milch
- 1 Schalotte
- 150 gr. gemischte Bohnen z.B. gelbe Wachsbohnen / Stangenbohnen / Brechbohnen
- 1 Bürgermeisterbirne
- Salz , Pfeffer
- Fett zum frittieren

Zubereitung

- aus dem Zander und der Sahne in der Moulinette / Kutter eine Farce herstellen. (grob gesagt eine sehr feine Fisch Frikadellen Masse herstellen, die als Kleber zwischen Auster und Teig fungiert).
- Austern öffnen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
- Milch mit Speckschwarte kochen lassen bis $\frac{1}{2}$ der Milch reduziert ist, dann in einen kleinen Topf passieren.
- Für den Crustilion, die Austern mit der Farce bestreichen und das Ganze im Kateifi Teig einrollen wie bei einem Lockenwickler ca. 5 cm überstehen lassen.
- Bohnen kurz in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken (richtig knackig) , nun diese und die Birne in kleine Stücke schneiden.
- Speck in einer Pfanne kross ausbraten und auf ein Papierhandtuch geben.
- In einem kleinen Topf Schalotten Würfel anschwitzen, die Bohnen dazu geben und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten erst die Birnenwürfel dazugeben.
- Nun den Crustilion in 150° C heißem Fett goldbraun ausbacken und auf einem Papierhandtuch abtropfen lassen.
- Zum Anrichten die Birnen und Bohnen in den Teller geben und dort den Crustilion darauf stellen, die Speckmilch mit dem Zauberstab auf mixen und nur den Schaum anrichten. Den krossen Bacon anlegen und servieren.
- Wer dieses Gericht als Hauptgang servieren möchte, nimmt mehr Farce, zwei Crustilion, oder unter diesem Kartoffelpüree anrichten, hält auch besser.

Guten Appetit Ihr Gunnar Hesse