

## KARPFEN-CANNELLONI MIT KOHLRABI-SALAT, GRAPEFRUIT-CEVICHE-SUD UND ERDNUSSEIS

Seite 32

3 Eidotter  
60 g Zucker  
250 ml Milch  
60 g Erdnussbutter  
15 g Glukose  
100 ml Obers  
1 g Eisstabilisator  
1 Msp. Salz

30 g Zucker  
15 g Butter  
50 g Erdnüsse  
Salz

3 g frische Korianderblätter  
5 g Knoblauch  
0,5 g rote Thai-Chili  
Saft von 1 Limette  
200 ml Grapefruitsaft  
20 ml lauwarmes Wasser  
10 ml Weißwein  
10 ml Kokosmilch  
Zucker  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
5 g Thai-Fischsauce  
Filets von 1 Grapefruit

7 g Knoblauch  
1 g rote Thai-Chili, gehackt  
15 g Sonnenblumenöl  
5 g Fischsauce  
Salz  
2 g Zucker  
30 g Limettensaft  
10 g Sojasauce  
30 g Erdnüsse, gehackt und gesalzen  
200 g Kohlrabi,  
fein Julienne geschnitten  
80 g Elsteräpfel,  
fein Julienne geschnitten

400 g Sake  
400 g Mirin  
400 g Sojasauce  
150 g Zucker

### ERDNUSSEIS

Dotter mit Zucker aufschlagen. Milch mit der Erdnussbutter erwärmen und die Glukose sowie das Salz hinzufügen. Die aufgeschlagene Dottermasse in die Milch einrühren. Auf 82 Grad erwärmen und mit dem Obers und dem Eisstabilisator ablöschen. In einen Paco-Jet-Becher füllen und gefrieren lassen. Vor dem Anrichten im gefrorenen Zustand im Paco Jet rühren. Alternativ eine Eismaschine verwenden.

### ERDNUSS-STREUSEL

In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen. Butter beifügen und darin auflösen. Erdnüsse und Salz einrühren. Auf einem Backpapier glattstreichen und abkühlen lassen. Im Mixer zu feinen Streuseln mixen.

### GRAPEFRUIT-CEVICHE-SUD

Alles außer der Grapefruit miteinander sehr stark und lange mixen. Durch ein Sieb passieren. Danach die Grapefruitfilets hineinlegen. Kalt stellen.

### KOHLRABI-SALAT

Knoblauch und Chili im Mörser fein zerstoßen. Mit Öl, Fischsauce, Salz, Zucker, Limettensaft, Sojasauce und Erdnüssen vermischen. Kohlrabi und Äpfel separat vermischen und mit der fertigen Marinade abschmecken.

### TERIYAKI-GLACE

Zuerst Sake und Mirin aufkochen und flambieren. Sojasauce und Zucker begeben und langsam einreduzieren lassen.

300 g geschräpfte Karpfenfilets  
Salz  
100 g Teriyaki-Glace  
20 g Sonnenblumenöl  
30 g Junglauch, fein geschnitten  
5 g Ingwer, fein geraspelt  
frische Korianderblätter  
2 Eiweiß

300 g geschräpfte Karpfenfilets  
3 Eiweiß  
Salz  
5 g Thai-Fischsauce  
Saft von 1 Limette

### FÜLLUNG

Den geschräpfte Karpfen fein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Kaltstellen.

### CANNELLONI-MASSE ALS NUDELTEIG

Alle Zutaten im Kutter fein zerkleinern. Hauchdünn auf eine Silikonmatte streichen und im Ofen unter Dampf bei 90 Grad 3 bis 4 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen, und in „Nudel-Blätter“ schneiden (15 x 10 Zentimeter). Nun mit einem Spritzsack die Karpfenfüllung darafspritzen (Ø 3 Zentimeter) und einrollen. Die fertig gefüllten, eingerollten Cannelloni einzeln in Frischhaltefolie einschlagen und die Enden fest verschließen. Kurz vor dem Anrichten die Cannelloni circa 2 Minuten dämpfen. Aus der Folie nehmen.

### ANRICHTEN

Den Kohlrabi-Salat in einen tiefen Teller geben, gedämpfte Cannelloni daraufsetzen, mit der Grapefruit-Ceviche gut übergießen und mit den Streuseln garnieren. Ein Nockerl Erdnuss-Eis darauf anrichten.