



**ANRICHTEN**

Gebeizten Skrei mittig auf den Teller legen, Meisterkraut-Fond angiesen und das Gin-Pulver darauf verteilen. Algen/Arven-Crumble auf den Fisch streuen, den Lauch in der Heuasche wenden und rundherum anrichten. Kartoffel/ Apfel-Cassoulet auf und neben dem Fisch anrichten. Apfel-Gel in Punkten auf dem Teller verteilen. Die in dem Stickstoff gemachten Platten über den Fisch legen und leicht zerbrechen. Die Arven-Glace wild darauf verteilen. Über das ganze Gericht Kalksteinpulver streuen – es soll ja schliesslich den Pass Lunghin repräsentieren.



## Im Stein gebeizter Skrei

mit Algen-Crumble,  
Kartoffel/Äpfel-Cassoulet, Arve  
und Heumatte aus dem Stickstoff

von Michael Schneider

### VORSPEISE

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,  
ZUBEREITUNG 60 MIN.

#### KALKSTEINPULVER

80 g Kalkstein waschen, schrubben und in  
einem Mörser sehr fein mörsern.  
Mit

100 g Wasser aufkochen, dann durch ein  
feines Teesieb passieren. Den  
Prozess wiederholen: Die  
Steinpaste ein weiteres Mal  
mörsern und mit  
100 g Wasser aufkochen, durch das Teesieb  
passieren. Die gesiebte  
Flüssigkeit reduzieren, bis das  
Wasser vollständig verdampft  
ist.

#### MEISTERKRAUT-FOND

2 kg grüne Steine während 3 Tagen mit viel  
Wasser auskochen. Passieren und auf  
100 g reduzieren.  
4 g Meisterkraut während 6 Std. bei 60 Grad  
trocknen lassen. Im Steinwasser  
5 Min. ziehen lassen.  
1 g Xanthan Abpassieren und mit  
abbinden.

#### ARVEN/MILCH-GLACE

80 ml Rahm mit  
30 g Glucose, und  
20 g Bündner Honig vermischen.  
3 g Salz mit  
140 ml Milch und  
30 g Arvenschösslingen vakuumieren und während  
2 g Arvenholzspänen 3 Std. bei 55 Grad im Julabo  
ziehen lassen. Alles mit den  
übrigen Zutaten vermischen  
und gefrieren lassen.  
Ständiges Rühren macht die  
Glace geschmeidig.

#### ALGEN/ARVEN-CRUMBLE

20 g Maris-Algen gut waschen. Während 12 Std.  
bei 60 Grad im Dörrautomat  
trocknen lassen.  
30 g Zucker mit  
10 g Wasser in einer Sauteuse erhitzen, bis  
ein Karamell entsteht.  
40 g Arvennüsse zugeben und karamellisieren.  
Erkalten lassen. Anschliessend  
mit den Algen mischen.

#### HEUASCHE

80 g Wiesenheu anzünden und langsam nie-  
derbrennen lassen. Auskühlen  
lassen und durch ein feines  
Sieb passieren.

#### GIN-PULVER

30 g Alpen-Gin aufkochen. Mit  
20 g Mannitol mischen und auskühlen lassen.

#### APFELGEL

30 g Fructose mit  
2 g Zitronensäure/  
Ascorbinsäure,  
2 g Salz,  
1,5 g Xanthan,  
8 g Gellan und  
550 g Möhl-Saft vermischen. Alles aufkochen  
und während 1 Min. stark  
kochen lassen. Auskühlen,  
2 Min. mixen und 12 Std.  
stehen lassen, um die Luft  
entfliehen zu lassen.

#### KARTOFFEL/APFEL- CASSOULET

360 g Kartoffeln und  
140 g Äpfel in Macédoine schneiden.  
50 g Rapsöl mit  
50 g Olivenöl auf 80 Grad erhitzen und zu-  
erst die Kartoffeln garen und  
dann die Äpfel begeben und  
ziehen lassen. Danach das Öl  
abgiessen.

#### WACHOLDER/HEU- SAUERRAHM-ESPUMA

150 ml Rahm und  
150 ml Milch aufkochen.  
30 g Wacholder, und  
10 g Heu dazugeben. Über Nacht  
ziehen lassen.  
5 g Gin Die Masse passieren und  
in einem Topf auf 40 Grad  
erwärmen.  
1 Blatt Gelatine im kalten  
Wasser einweichen, gut abtropfen und  
zum Gemisch geben.  
Abschmecken.

200 g Sauerrahm zugeben. Die Masse in einen  
Siphon-Bläser geben und  
diesen mit 2 Patronen laden.  
1 l Flüssigstickstoff in ein hohes Plastikgeschirr  
füllen und den ausgekühlten  
Espuma reinspritzen, bis sich  
gleichmässige Platten formen.

#### GEBEIZTER SKREI

600 g Skrei portionieren und die Haut ent-  
fernen. Diese gründlich putzen  
und bei 60 Grad während  
12 Std. trocknen lassen.  
Zerstampfen. Mit

50 g Wacholder  
80 g Kalksteinpulver,  
300 g Salz und  
150 g Zucker zu einer Beize vermischen.  
Grob unter und über dem Fisch  
verteilen und während 20 Min.  
ziehen lassen. Den Fisch mit  
vakuumieren und bei 58 Grad  
im Julabo während 12 Min.  
garen.

40 g Rapsöl

#### LAUCH

240 g Lauch in ca. 5 cm lange Stücke  
schneiden und blanchieren. In  
Eiswasser abschrecken.  
20 g Butter erhitzen und den Lauch  
langsam darin erwärmen.