

Räucherhering-Eis mit Blattspinat und Rote-Bete-Schaum

Für zwei Personen

Für das Eis:

600 g geräucherter Hering	3 Zitrone	375 g griech. Joghurt
300 ml Sahne	45 g Zucker	1 TL Piment d'Espelette
1 TL geriebene Muskatblüte	2 TL Salz	Salz

Für den Blattspinat:

50 g junger Blattspinat	1 TL Leinsamen	1 Msp. geriebene Muskatblüte
1 EL Neutrales Öl	1 EL Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Schaum:

50 ml Rote Bete Saft	1 Zitrone	4 zimmerwarme Eier
250 g Butter	50 ml Weißwein	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Speck-Brösel:

50 g weißer Speck	2 EL Panko	1 Prise Piment d'Espelette
Salz		

Für das Eis:

Die Zitrone heiß abwaschen, Zesten von einer Frucht abreiben und Saft von Dreien auspressen. Hering, Joghurt, Sahne, und Zitronenabrieb und saft in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Anschließend durch ein Sieb streichen. Mit Zucker, Piment d'Espelette, Muskatblüte und Salz abschmecken und in die Eismaschine geben.

Für den Blattspinat:

Leinsamen in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten, aus der Pfanne holen und zur Seite stellen. Schalotte abziehen, fein hacken und in etwas Öl andünsten. Spinat waschen und in die Pfanne zur Schalotte geben. Mit Sojasoße vermengen, mit Muskatblüte, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit den knusprigen Leinsamen mischen.

Für den Rote-Bete-Schaum:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden. Etwa 20 ml Saft der Zitrone auspressen. Mit Weißwein und Rote Bete Saft in einer Metallschüssel vermengen und auf einem Wasserbad langsam erhitzen. Eigelbe einrühren und über dem Wasserbad aufschlagen.

Butter separat schmelzen und nach und nach dazu geben bis die Menge sich ca. verdoppelt hat. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. In Espuma-Flasche geben und gut schütteln.

Für die Speck-Brösel:

Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl, bei mittlerer Hitze ausbraten. Panko dazu geben und anbraten, bis diese goldbraun sind.

Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Katharina Ley am 16. November 2022