

Loup de mer | Muscheln | Algen
José Avillez

Loup de mer

4 Tranchen Loup de mer – Filet mit Haut, á 80 g (von einem 3 - 4 kg schweren Loup de mer)
500 ml Wasser
10 g Salz
etwas Muschelwasser (siehe Teilrezept »Muschelwasser«)

Muschelwasser

1 kg frische Miesmuscheln
250 ml Wasser

Muscheln

250 g frische Herzmuscheln
500 g frische Messermuscheln
100 ml Salzlake (2 % Salzanteil)

Algen

50 g frischer Lechuga de mar (Meeressalat)
50 g frische rote Tosaka-Algen
50 g frische grüne Tosaka-Algen
20 g frische Codium-Algen
etwas Muschelwasser (siehe Teilrezept »Muschelwasser«)

Anrichten

12 eingelegte Sea grapes (Meerestrauben, Umibudo-Algen), 5 Minuten gewässert und in 1,5 cm lange Stücke geschnitten
frischer Seefenchel

Loup de mer

Die Fischfilet-Tranchen von den Gräten befreien. Das Salz in dem Wasser auflösen. Den Fisch 1 Stunde in die Salzlake legen, dann trocken tupfen und einzeln vakuumieren. Den Fisch im Wasserbad bei konstant 54°C 12 Minuten garen, dann herausnehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend in etwas heißem Muschelwasser kurz wenden und anrichten.

Muschelwasser

Die Miesmuscheln waschen, putzen und verlesen, anschließend auf einem Blech verteilen. Das Wasser angießen und die Muscheln im Dampfgarofen bei 100°C 10 - 12 Minuten garen. Die gegarten Miesmuscheln anderweitig verwenden. Den Miesmuschelsaft durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Das Muschelwasser kurz vor dem Anrichten erhitzen.

Muscheln

Die Herz- und Messermuscheln waschen, putzen und verlesen. Die Herzmuscheln 13 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Das Herzmuschelfleisch aus den Schalen lösen, halbieren und säubern. Die Messermuscheln mit der Salzlake vakuumieren. Dann den Vakuumierbeutel 2 Minuten in kochendes Wasser legen und in Eiswasser abschrecken. Die Messermuscheln aus dem Vakuumierbeutel nehmen. Den Messermuschelfond auffangen, passieren und kalt stellen. Das Messermuschelfleisch aus den Schalen lösen, säubern und in kleine Stücke schneiden. Das vorbereitete Muschelfleisch kalt stellen und kurz vor dem Anrichten in etwas Messermuschelfond warm ziehen.

Algen

Den Meeressalat 5 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Unversehrte Stücke abtropfen lassen und luftdicht kalt stellen. Die roten und die grünen Tosaka-Algen mit kaltem Wasser waschen, damit kein Salz mehr dran haftet. Anschließend abtropfen lassen und ebenfalls luftdicht kalt stellen. Sollten die Codium-Algen vakuumiert sein, diese herausnehmen und auf einem Blech verteilen und 4 – 5 Stunden atmen lassen. Die Codium-Algen dann in Stücke schneiden und in kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und ebenfalls luftdicht kalt stellen. Kurz vor dem Anrichten etwas Muschelwasser erhitzen, die vorbereiteten Algen zugeben und nur kurz erwärmen.

Anrichten

Je 1 Tranche Loup de mer – Filet mit der Haut nach oben mittig auf 4 tiefe Teller setzen. Den Fisch reichlich mit Messermuschelstücke, Herzmuscheln und Algen ausschmücken. Alles mit Meerestraubenstücke und frischem Seefenchel garnieren. Zum Schluss vorsichtig warmes Muschelwasser angießen.