

Whiskystör mit Apfelgel und Apfelchips

Rezept für 4 Personen

Whiskystör

200 g Oona Störfilet kalt geräuchert mit Berner Oberländer Whisky

In hauchdünne Scheiben schneiden.

Apfelgel

30 g Apfelmost
30 g Weisswein
20 g Apfel-Balsamessig
4 ml Whisky
Szechuanpfeffer (grob zerschlagen)
Koriandersamen (grob zerschlagen)
0.5 g Pektin
0.8 g Agar Agar

Weisswein, Szechuanpfeffer, Koriander und Essig zusammenaufkochen und auf 2/3 reduzieren. Apfelmost und Whisky begeben, kurz aufstossen lassen und mit Pektin und Agar binden. Im Kühlschrank durchkühlen lassen und passieren. In eine Dosierflasche füllen.

Apfelchips

1 Gala-Apfel
Leuterzucker

Den Apfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben direkt durch etwas Leuterzucker ziehen und nebeneinander auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Holdomat oder im Ofen bei 65°C trocknen.

Zwei Apfelchips übereinander legen, mit etwas Apfelgel ein paar hübsche Punkte darauf setzen und mit Whiskystör belegen. Mit Anis-Minze dekorieren und sofort servieren.

