

## Oona Caviar auf Waffel und Störmousse

Rezept für 4 Personen  
von Martin Strehle

### Sauerrahmwaffel

30 g Creme fraîche  
20 g Milch  
15 g Eigelb  
25 g Mehl  
10 g Nussbutter  
15 g Eiweiss  
5 g Zucker  
Zitronenzesten

Für die Waffel Creme fraîche, Milch, Zucker, Eigelb und Butter verrühren. Mehl sieben, nach und nach begeben. Zitronenzesten dazugeben. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Im Waffeleisen bei 270 °C für 4 Minuten backen.

### Störmousse

40 g Störfilet geräuchert (Tropenhaus Frutigen)  
20 g Frischkäse  
10 g Malzbrotmantel  
Salz/Pfeffer

Für die Mousse den geräucherten Stör mit Frischkäse, Salz und Pfeffer kurz cuttern. Aus der Masse kleine Kugeln formen.

### Malzbrotmantel

Malzbrot  
Thymian  
Pinienkerne geröstet  
Zucker

Für den Mantel Malzbrot in Scheiben schneiden und trocknen. Das getrocknete Brot und Pinienkerne sehr fein cuttern. Mit Thymian und etwas Zucker vermengen und bei starker Oberhitze karamellisieren. Sobald es Farbe annimmt – durchrühren. Den Prozess so lange wiederholen bis die gesamten Brösel dunkelbraun und schön karamellisiert sind. Erkalten lassen.

### **Honig-Senf-Rahm**

20 g Vollrahm  
4 g Frutiger Bergblütenhonig  
3 g grober Senf  
1 g feiner Senf  
0.5 g englischer Senf  
Salz  
Cognac  
Apfel-Balsamico

Rahm, Honig, Senf und ein wenig Salz zusammen aufkochen und etwas reduzieren. Mit Cognac und Apfel-Balsamico-Essig abschmecken und weiter reduzieren lassen bis eine cremige Sauce entsteht (kalt verwenden).

### **Haselnussdressing**

2 Teile Haselnussöl  
1 Teil Sherryessig  
wenig feiner Senf  
Salz/Pfeffer  
50 g Portulak

Für das Dressing Sherryessig und Senf verrühren. Nach und nach das Haselnussöl unterrühren.  
Portulak mit dem Haselnussdressing marinieren.

### **Anrichten**

Alles auf Teller anrichten und mit 20 g Oona N°102 – jeune servieren.

