

CHRISTOPH SUHRE, D'VINE

## RHEINISCHER HERINGSSALAT MIT RÄUCHERAAL

Zubereitungszeit: 2 Stunden,  
Schwierigkeitsgrad mittelschwer

Zutaten für 4 Personen:

### Rotes Apfel Chutney

1 Granny Smith  
50 ml Apfelsaft  
1 Schalotte  
Apfelessig, Grenadine

Den Apfel und die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, etwas Zucker zugeben und leicht karamelisieren lassen. Mit Apfelsaft, Apfelessig und Grenadine ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen, so dass die Äpfel noch Biss haben.

### Walnussbrot - Croutons:

100 g Walnussbrot  
Olivenöl, Thymian

Das Walnussbrot in gleichmäßige Würfel schneiden und in reichlich Olivenöl mit einem Thymianzweig knusprig ausbacken.

### Rote Bete:

1 kg Grünkohl  
2 Schalotten  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

2 rote Beten waschen und in einem Sud aus Wasser, Essig, Salz, Pfefferkörnern, Senfsaat und einem Lorbeerblatt gar kochen. Auskühlen lassen und auf einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden (5 Stück pro Person) und in Olivenöl und ein wenig Essig marinieren. Die restlichen Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen bei 70 Grad trocknen.

### Aalmousse:

500 g Räucheraal  
250 ml Sahne  
250 ml Fischfond  
5 St. Blattgelatine

Den Aal filetieren und alle Abschnitte sowie Gräten und Haut in einem Topf farblos anschwitzen. Mit 250 ml Sahne und Fischfond auffüllen, einmal aufkochen und eine Stunde ziehen lassen. Danach den Aalfond durch ein feines Sieb passieren und um die Hälfte einkochen.

Mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken. Eingeweichte Gelatine zugeben und abkühlen lassen. 150 ml geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.

### Apfel-Aal-Salat:

Das Aalfilet und einen Granny Smith Apfel in Würfel von 0,5 x 0,5 cm schneiden und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer marinieren.

### Zusätzliche Komponenten (optional):

30 g Rinderfilet pro Person dünn aufschneiden oder plattieren. Wildkräutersalat, Rote Bete Sprossen, Kresse, Creme Fraiche, Saiblingskaviar

### Anrichten:

Die Rote Bete Scheiben längs hintereinander auf den Teller legen, das Rauchaalmousse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und alle weiteren Komponenten drumherum anrichten.

CHRISTOPH SUHRE



DÜSSELDORFER  
SPITZENKÖCHE