



*Bellevue Rhenish Hotel*

— Familientradition seit 1887 —

## In Jordan-Olivenöl konfiertes Pistole-Waller mit „buntem Tomatensalat“ und Leinölschaum



### Rezept für 6 bis 8 Personen

#### Waller:

1	Stück	Filet oder Loin vom Waller <i>von Torsten Pistol (hardcorefood) / Badbergen</i>
2	Stück	Knoblauchzehen
200	ml	Jordan Olivenöl
1	Stück	Thymian, Rosmarin und Basilikum zum Acromatisieren des Olivenöls

Vom Waller die Haut entfernen sowie den Tran restlos abparieren. Das Filet halbieren, um das dicke Rückenstück (Loin) zu bekommen. Der Rest lässt sich zu einem Tatar verarbeiten. Das Filet anschließend so zuschneiden, dass zwei gleichmäßige Stücke bleiben. Diese für ca. 12-14 Minuten in eine Salzlake legen (aus 3l Wasser und 300g Salz herstellen) und nach Entnahme gut abtrocknen. Mit etwas Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl, dem Thymian, dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Basilikum vakuumieren. Danach im Sous Vide Garer bei 48 Grad ca. 25 Minuten garen und abschließend im Eiswasser abschrecken.

### Tomatensalat:

18 Stück	Bunte Tomaten (Eiertomaten, grüne Tomaten, Ananas-Tomaten, schwarze Tomaten, Oxshenherztomaten, etc.)
3 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
50 ml	Weißer Balsamessig <u>von Torsten Pistol (hardcorefood) / Badbergen</u> Zum Abschmecken Basilikumstreifen, Olivenöl, schwarzer Pfeffer und Maldon Sea Salt

Tomaten blanchieren und die Haut abziehen. Die Haut sowie das Kernhaus entfernen und auffangen. Sechs Tomaten auf ein Backblech legen und mit Olivenöl, Knoblauch und Salz würzen. Anschließend im Ofen bei ca. 90 Grad zwei Stunden trocken, aber nicht zu trocken werden lassen. Danach in Olivenöl einlegen oder sofort weiter verarbeiten. Die restlichen Tomatenhälften in Stücke schneiden und mit einer Marinade aus den Kernen, weißem Balsamessig, Olivenöl, Basilikum sowie Salz und Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die getrockneten Tomaten und Basilikumstreifen sowie etwas geröstete Pinienkerne unterheben.

### Leinölespuma:

250 g	Creme Fraiche
1 Stück	Eigelb
180 ml	Leinöl von Byodo
	Wildkräuter vom Keltenhof
	Eingelegte Gurkenringe
	Schinken Chips (wir verwenden Vulkano Schinken aus der Steiermark)
	Maldon Sea Salt

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz abschmecken. In eine ISI Flasche füllen, zwei CO2 Kapseln drauf drehen und kalt stellen.

### Anrichten:

Die Waller aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und mit einem Gasbrenner leicht anflammen. Anschließend warm halten. Den marinierten Tomatensalat in der Mitte des Tellers platzieren, den Fisch oben drauf legen und mit Wildkräutern sowie Schinken chips dekorieren. An die Seite einen aus roher Gurke hergestellten Ring platzieren und mit dem Wallertatar füllen. Zum Schluss etwas Leinölespuma darüber geben.