



So wird das Rezept „Sancocho 2017“ von Chefkoch Chema Marrero zubereitet

ZUTATEN

(für jede Portion)

250 g Supremefilets vom Wrackbarsch (Cherne)

1 l Olivenöl (erste Pressung) aus Temisas

40 g neue Kartoffeln

Meersalz

30 g gelbe Batate

0,1 g Salzflocken

2 g Schnittlauch

Für den Mojo

0,4 g Kümmel

0,4 EL süßes Paprikapulver

5 g Olivenöl

2 g Weißweinessig

0,3 g Meersalz

4 g Knoblauch

Für die Pella de Gofio (Gofiobrot)

10 g mild gerösteter Gofio

3 ml roter Mojo

2 g sehr reife Banane

1 g alter Rum



ZUBEREITEN UND ANRICHTEN

Den Wrackbarsch 2 Stunden lang bei 62 Grad garen, bis er honigartig ist.

Alle Zutaten des Mojos im Mixer emulsionieren, zuletzt das Olivenöl in einem Faden hinzugießen.

Alle Zutaten für die Pella de Gofio vermischen und die Masse mit Hilfe einer Papierfolie zu einem sehr feinen Teig formen. Auf einem Teflonblech ausbreiten, mit Gewicht belasten und im Ofen backen.

Die gelbe Batate im Mixer zu einem halbfesten Püree verarbeiten.

Die gekochten Kartoffeln mit Hilfe eines Siphons zu Saft verflüssigen.

Wie auf dem Foto auf einem Teller anrichten, dabei mit dem verflüssigten Kartoffelpüree beginnen, dann das Batatenpüree und den Wrackbarsch auflegen, mit Mojo dekorieren und die feinen Gofio-Scheiben aufsetzen.

Den Teller mit dem Blatt einer Banane schmücken.