

Zweierlei von der Lachsforelle – Rezept für 4 Personen

Gebeizte Lachsforelle:

- 300 g Lachsforelle
- 50 g brauner Zucker
- 20 g Salz
- 1 Zweig Dill
- Schale von 1 Zitrone

Zucker, Salz, Dill und Zitronenzeste vermengen und die Lachsforelle 24 Stunden darin betten. Nach dem Beizen die Lachsforelle gründlich abtupfen und portionieren.

Lachsforellen Wan-Tan:

- 50 g Lachsforelle
- 30 g Stangensellerie
- 1 Stk. Frühlingszwiebel
- 1 EL Creme Fraiche
- 2 EL Soja Sauce
- Salz
- Pfeffer
- 4 Wan Tan Teigblätter

Lachsforelle, Sellerie und Frühlingszwiebel fein würfeln. Das Fisch-Gemüse-Tartar mit Creme Fraiche vermengen und mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wan Tan Teigblätter mit der Masse füllen und zu kleinen Säckchen formen. Später bei 170 C° für 4 Minuten in heißem Fett ausbacken.

Karotten Pana-Cotta:

- 100 g Karotten
- 50 g Schlagobers
- Saft von einer halben Zitrone
- Salz
- Zucker
- Koriandersamen gemahlen
- 2 Blatt Gelatine

Obers aufschlagen und zur Seite stellen. Die Karotten weichkochen und fein pürieren. Danach mit Salz, Zucker, gemahlenem Koriander und Zitronensaft abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und bei geringer Hitze auflösen. Die Karottenmasse mit der aufgelösten Gelatine vermengen und das Obers unterheben.

Masse in Förmchen füllen und für mindestens 8 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Karotten-Espuma:

- 200g Karotten
- 100g Schlagobers
- 1 Eiweiß
- 2 Blätter Gelatine
- Salz
- Zucker

Die Karotten weichkochen und fein pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und bei geringer Hitze auflösen. Gelatine, Schlagobers und Eiweiß mit der Karottenmasse vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken. Masse in einen Sahnesyphon füllen und mit einer Kapsel begasen. Für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Sauerrahm-Eis:

- 250g Sauerrahm
- 50g Schlagobers
- 50g Glucose Sirup
- 1 Blatt Gelatine
- Salz
-

Sauerrahm, Obers und Glucose vermischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und bei geringer Hitze auflösen. Masse mit Salz abschmecken und in der Eismaschine zu Eis zubereiten.

Zum Anrichten Kresse oder frische Kräuter vorbereiten.



Guten Appetit!