

Hausgebeizte Seeforelle mit Honig-Senf-Sauce und Erdäpfelblinis

(6 Personen)

Zutaten

6 Stück Seeforellenfilet
Salz
Pökelsalz
etwas Dille
einige Orangenspalten
etwas Zucker
Dille und Schnittlauch zum Garnieren
3 TL Forellen- oder Saiblingskaviar

Für die Honig-Senf-Sauce

½ l Sauerrahm
1 EL Dijonsenf
1 EL Honig
Salz
Pfeffer
Dille

Für die Blinis

1 großer Erdapfel
50 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
2 Eier
Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Die Seeforellenfilets mit Salz, Pökelsalz, gehackter Dille, geschnittenen Orangenspalten und Zucker beizen. Mit Frischhaltefolie und Alufolie bedecken und 3–4 Stunden kühl stellen.

Die Filets säubern, enthäuten und zurechtschneiden, sodass jeweils ein Rechteck entsteht. Sauerrahm, Dijonsenf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Dille unterrühren. Den Erdapfel mit Schale 40 Minuten kochen. Schälen und ca. 5 Minuten im auf 70 °C vorgeheizten Rohr ausdämpfen lassen.

Erdapfel pressen und die Butter hinzufügen. So lange rühren, bis die Butter sich untergemischt hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Eier trennen, die Dotter unter die Erdäpfelmasse rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, unterheben und aus der Masse Taler formen. Diese in Olivenöl beidseitig gleichmäßig braun braten.

Die Seeforellenstücke hauchdünn aufschneiden und Senfcreme darauf dressieren. Mit den Erdäpfelblinis servieren, mit Dille, Schnittlauch und Kaviar dekorieren.

Wildsaibling in Salzkruste

(4 Personen)

Zutaten

2 Wildsaiblinge
frische gehackte Gartenkräuter
300 g griffiges Mehl
700 g Meersalz
3 Eier

Zubereitung

Die Wildsaiblinge ausnehmen, schuppen und die Kiemen herausschneiden. Die Rücken- und Bauchflossen entfernen.

Die Fische gut waschen, mit einem Tuch trocken tupfen und mit frischen Gartenkräutern füllen.

Für die Salzkruste Mehl und Meersalz in der Küchenmaschine verrühren. Erst dann die Eier dazugeben.

Sollte die Masse noch zu trocken sein, geben Sie etwas Wasser dazu, bis eine feuchte, aber trotzdem stabile Masse entsteht.

Ein Stück Alufolie auf die Größe eines Backbleches zuschneiden und darauf eine 1 cm dicke Schicht Salzmasse geben.

Die Fische daraufsetzen und mit der restlichen Masse zudecken.

Fische kalt stellen, danach bei 220 °C für 20 Minuten ins vorgeheizte Backrohr geben.

Bevor Sie die Fische aus dem Rohr nehmen, sollten Sie eine Nadelprobe machen, damit es zu keiner bösen Überraschung kommt.

Lachsforellen-Spinat-Strudel mit Graupengemüse

(6 Personen)

Zutaten

50 g Senfkörner
¼ l Weißwein
150 g Blattspinat
2 Strudelteigblätter
1 Prise Backpulver
Pfeffer
600 g Lachsforellenfilet
Salz
Dijonsenf
1 Ei

Für das Gemüse

100 g Graupen
½ l Rindsuppe
50 g klein geschnittener Lauch
50 g klein geschnittene Karotten
1 EL Butter
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Die Graupen in ein Sieb geben und gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt. Anschließend in der Rindsuppe 5 Minuten kochen.

Dann den geschlossenen Topf vom Feuer nehmen und die Graupen 50 Minuten quellen lassen.

Danach wieder in ein Sieb geben, unter laufendem Wasser mehrmals gründlich abspülen und beiseitestellen.

Währenddessen die Senfkörner im Weißwein weich kochen.

Spinatblätter auf den Strudelteig legen, mit Backpulver bestreuen und mit Pfeffer würzen.

Lachsforellenfilet mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Dijonsenf und Senfkörnern einstreichen.

Auf dem Spinat verteilen.

Forellenstrudel eng zusammenrollen, mit Ei bestreichen und bei 140 °C 12 Minuten im Rohr backen.

Gemüse in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Graupen und Gemüse hineingeben und gründlich vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.