

Selbst geräucherte Forelle in der Palatschinke

ZUTATEN

6 Forellenfilets zu je 120 g
(s. Tipp)

100 g Säge- oder Räucher-
späne zum Räuchern

4 heiße Palatschinken
(s. S. 300)

2 Eier

100 ml Schlagobers

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

frisch gehackter Rosmarin

etwas abgeriebene
Zitronenschale

Schuss Noilly Prat oder
trockener Weißwein

Olivenöl

4 EL Obers zum Übergießen

Eiswürfel nach Bedarf

Butter für die Förmchen

Schnittlauchsprossen und
Friséesalat zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 50 °C Ober- und Unterhitze aufheizen (keinesfalls Umluft!).
- Forellenfilets salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Auf einen mit Öl bestrichenen Teller legen und ins heiße Rohr stellen.
- Parallel dazu die Räucherspäne ohne Fett in einer (alten) Pfanne etwa 2–3 Minuten stark erhitzen, bis sie zu rauchen beginnen. Pfanne mit den Spänen ins heiße Backrohr unter die Forellen stellen und 10 Minuten im Rohr geschlossenen stehen lassen.
- Dann die geräucherten Forellenfilets herausnehmen.
- Von den 6 Filets 4 klein hacken und in den Cutter geben. Eier, Obers, Muskatnuss, Rosmarin, Zitronenabrieb sowie Noilly Prat zugeben und alles aufcuttern. (Sollte die Masse dabei ausflocken, einige Eiswürfel während des Cutterns zugeben und die Masse dadurch binden.)
- Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen.
- Palatschinken nach Anleitung backen und vier kleine, gut ausgebutterte Portionsförmchen damit auslegen.
- Etwas Forellencrème auftragen, die beiden restlichen Forellenfilets teilen, jeweils als Einlage hineingeben und mit Crème abdecken. Jeweils mit 1 EL Obers übergießen und im heißen Rohr 20 Minuten garen. Dabei werden die Palatschinken außen knusprig, in der Form bleiben sie weich.
- Dann stürzen und nach Belieben mit Schnittlauchsprossen sowie Friséesalat garnieren.

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten (räuchern und Palatschinken backen)

GARZEIT: 20 Minuten im Rohr

BACKROHRTEMPERATUR: 50 °C zum Räuchern, danach 160 °C Heißluft

BEILAGENEMPFEHLUNG: mit frisch gehackter Dille vermengter Sauerrahm

DER SPEZIELLE TIPP: Selbst geräucherter Fisch schmeckt natürlich unvergleichlich besser als gekaufter Räucherfisch. Wer sich die Mühe ersparen will, ist mit gekauftem Räucherforellenfilet allerdings sicher auch nicht schlecht beraten.





Flugentenbrust mit Schwarzwurzeln-Kohlgemüse

ZUTATEN

4 Entenbrustfilets (am besten von der weiblichen Ente) zu je ca. 120 g, mit Haut

500 g Schwarzwurzeln

4 Kohlblätter

200 ml Gemüsefond oder -suppe

1/2 Becher Crème fraîche

Schuss Rotwein

Spritzer Balsamicoessig

Zitronenpfeffer

Thymian

Olivenöl

Abrieb von 1 Orange (ungespritzt)

Kümmel

Salz, Pfeffer

Butter

Mehl

ZUBEREITUNG

- Die Filets auf der Hautseite schröpfen, d. h. die Haut, aber nicht das Fleisch, in regelmäßigen Abständen einschneiden. Auf der Fleischseite mit Salz, Zitronenpfeffer, Orangenschale sowie Thymian würzen und mit Olivenöl einreiben. Ziehen lassen.
- Inzwischen die Schwarzwurzeln schälen, in schräge, 4–5 mm dicke Stücke schneiden und in Salzwasser 10–12 Minuten bissfest kochen. Herausheben und abtropfen lassen.
- Von den Kohlblättern die harten Stellen entfernen, in Streifen schneiden und in Salzwasser 2–3 Minuten kurz blanchieren (überbrühen). Herausheben und abtropfen lassen.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Nun die Schwarzwurzeln in Butter anschwitzen, leicht stauben, mit Gemüsefond (aber keinesfalls mit dem Schwarzwurzel-sud, Durchfallgefahr!!) ablöschen. Mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel würzen und durchkochen. Crème fraîche einrühren, nochmals abschmecken und die Kohlblätter zugeben. Zugedeckt warm eher ziehen als köcheln lassen.
- Parallel dazu die Entenbrüste auf der Hautseite in Öl scharf anbraten, wenden und im heißen Rohr noch 6–8 Minuten garen. Herausnehmen und in Alufolie rasten lassen.
- Das Fett aus dem Bratenrückstand abgießen, mit einem Schuss Rotwein und einem Spritzer Balsamicoessig ablöschen. Den ausgetretenen Saft der Entenbrust aus der Alufolie zugießen und nochmals abschmecken.
- Fertiges Kohlgemüse anrichten, die Entenbrust tranchieren und mit dem Safterl beträufeln.

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

GARZEIT: Ente 12 Minuten, Gemüse 20 Minuten

BACKROHRTEMPERATUR: 180 °C

BEILAGENEMPFEHLUNG: gebackene Schupfnudeln, Erdäpfelauflauf, Erdäpfelspritzkrapferl etc.



Schoko-Himbeer-Törtchen

ZUTATEN

200 g Schokolade

2 Eier

100 g Kristallzucker

1 Blatt Gelatine

300 ml Schlagobers

200 g Himbeermark

**frische Himbeeren und
Staubzucker zum Garnieren**

ZUBEREITUNG

- Zunächst Zucker mit 2 EL Wasser etwa 6–10 Minuten bis „zum Flug“ kochen, d. h. bis die Masse Blasen wirft, der Zucker aber noch weiß ist und noch nicht karamellisiert. (Er darf nicht braun werden.) Vom Feuer nehmen.
- Schokolade am besten im Wasserbad schmelzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen und das Obers schlagen.
- Eier mit der Zuckerlösung verrühren. Ausgedrückte Gelatine einrühren, das geschlagene Obers unterziehen und das Himbeermark zugeben.
- Geschmolzene Schokolade einrühren und die Creme in dekorative Gläser füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 4–5 Stunden kalt stellen.
- Auf Teller stürzen. Mit frischen Himbeeren belegen und mit Staubzucker bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten, 4–5 Stunden kühlen

DER SPEZIELLE TIPP: Variieren Sie je nach Saison und Marktangebot auch mit anderen Früchten. Fruchtfleisch einfach aufmixen und nach Belieben zuckern.