

AUFGETISCHT - JUDENBURG

Rezept von Mario Kaura
Gasthaus Arkadia, Burggasse 3

Sunhendl-Carpaccio auf Räucherfischcreme, Kernölmayonnaise

für 4 Personen

2 Hähnchenbrüste

RÄUCHERFISCHCREME

2 geräucherte Forellenfilets à ca. 100 g,
1 Prise Salz,
1 TL Zitronenpfeffer,
1/16 l Limettensaft,
10 kleine Kapern,
250 g flüssiges Obers,
1 Handvoll Petersilie,
frischer Kren,
3 EL Sauerrahm

KERNÖLMAYONNAISE

1 Eidotter,
1 EL Senf,
Saft einer halben Zitrone,
Salz,
Zucker,
130 ml Kürbiskernöl

GARNITUR: Kren, Kürbiskerne, Vogerlsalat, Ei, Kürbiskernöl, Tomaten,
dazu passt ein frisches Bauernbrot

Für das Räuchern von Sunhendl und Fisch den Räucherofen auf 100° C einheizen. Danach Räuchermehl hinzufügen, damit ein schöner Rauch entsteht. Kurz vor 100° C werden die Forelle und das Huhn in den Ofen hineingehängt und die Temperatur bei geschlossenem Deckel auf ca. 70/80° C reduziert. Der Fisch wird dann 1,5 Std. geräuchert, das Huhn braucht eine Stunde länger. Fisch und Huhn werden zum Auskühlen aufgehängt.

2 geräucherte Sunhendlbrüste à ca. 120 g mit dem Bunsenbrenner kurz erhitzen, bis eine knusprige Kruste entsteht, danach vom Knochen auslösen und am besten mit einer Aufschnittmaschine fein aufschneiden.

Für die Räucherfischcreme die Haut der geräucherten Forellenfilets abziehen, Tran und Gräten entfernen und Filet mit einer Gabel zerdrücken. Zusammen mit Salz, Zitronenpfeffer, Limettensaft, Kapern, flüssigem Obers, Petersilie und frischem Kren in einem Stabmixer kurz zu einer cremigen Masse pürieren. Zum Schluss mit Sauerrahm verfeinern, mit Salz und Zitronenpfeffer nochmals abschmecken.

Für die Kernölmayonnaise den Eidotter, Senf, Zitronensaft, Salz und Zucker mit einem Stabmixer zu einer Paste mixen, dann das Öl langsam einfließen lassen.

Aufmixen, bis eine cremige Masse entsteht. Für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss mit Kren, Kürbiskernen, Vogerlsalat, Ei, Kürbiskernöl und Tomaten garnieren, mit Gänseblümchen verzieren und mit einem frischen Bauernbrot anrichten.