

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Saurer Saibling mit Rote Beete

Für 4 Personen

Saibling:

1 Saiblingsfilet

Saibling entgräten. Von der Haut befreien. In viereckige Stücke schneiden. Vor dem Servieren salzen.

Süß-Saurer Rote Beete Fond:

300ml Rote Bete Saft

50g Honig

20g brauner Zucker

Prise Zimt

12g Salz

1 EL Dill gehakt

100ml Himbeeressig

50g Apfelwürfel

50g Rote Beete Würfel

Alles zusammen kurz aufkochen lassen. Beisitestellen und ziehen lassen. Vor dem Anrichten noch einmal aufkochen, dass es Hitze hat um den Fisch leicht zu garen.

Sauerklee Emulsion:

20g Zucker

20g Sauerklee

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

100g Gemüsefond
2 Dotter
Prise Xanthan
Salz
250g Öl
80g Essig

Alle Zutaten BIS AUFS ÖL MIXEN. Das Öl langsam einfließen lassen bis es zu einer Emulsion kommt.

Nussbutterschaum:

200g Butter
200g Gemüsefond
200g Sahne
200g Milch

Butter langsam bei schwacher Hitze zu Nussbutter werden lassen (Butter muss goldbraun werden). Restlichen Zutaten beimengen. Aufkochen und mit Salz abschmecken. Vor dem Anrichten auf ca. 65 Grad bringen und mixen.

Hefe geröstet:

1x Hefewürfel
Sonnenblumenöl zum frittieren

Hefe zerbröseln. Öl auf 180 Grad erhitzen. Hefe mit einem Schneebesen in das heiße Öl vorsichtig einrühren. Goldbraun backen. Dann abseihen und auf ein Küchenpapier geben. Kurz warten und auf ein neues Küchenpapier geben.

Zum Anrichten:

1 Apfel
1 Rote Beete
Sauerklee