Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Topinamburpüree mit Lachsforellentatar

Live Kochen mit Robert Letz

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten:

Topinamburpüree

- 500 g Topinambur
- 80 ml Schlagobers
- 2 EL mildes Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- Salz und weißer Pfeffer
- bei Bedarf etwas kalter Gemüsefond

Lachsforellentatar

- 300 g Lachsforellenfilet ohne Haut und Gräten, für den Rohverzehr geeignet
- 1/2 säuerlicher Apfel, etwa Granny Smith
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 TL frisch geriebener Kren
- 1 EL mildes Olivenöl
- ½ TL Dijon-Senf
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- 1–2 TL Zitronensaft
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Topinamburpüree Zubereitung

Topinambur schälen, klein schneiden und bis zur Verarbeitung in leicht gesäuertes Wasser legen.

In wenig Salzwasser etwa 15–20 Minuten sehr weich kochen. Gut abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Mit Schlagobers und Olivenöl sehr fein pürieren. Für eine besonders feine Konsistenz durch ein Sieb streichen. Mit Salz, weißem Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken.
Die Creme in einer flachen Schüssel rasch abkühlen und anschließend zugedeckt im Kühlschrank vollständig durchkühlen lassen. Vor dem Anrichten glatt rühren und bei Bedarf mit etwas kaltem Gemüsefond geschmeidig machen. **Erst kalt nochmals abschmecken.**

Lachsforellentatar Zubereitung:
Das gut gekühlte Fischfilet mit einem scharfen Messer in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Apfel sehr fein würfeln.
Fisch, Apfel, Schnittlauch, Kren, Olivenöl, Senf und Zitronenabrieb vorsichtig vermengen. Erst unmittelbar vor dem Anrichten mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.