Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Gebeizter Lachs mit roten Rüben und Kren

Koch: Mario Ladinig, Küchenchef
Lokal: Restaurant Giovanni im Hotel Dermuth in Klagenfurt

Zutaten:

Rote-Rüben-Creme

- 500 g Rote Rüben
- 100 g Butter
- Himbeeressig
- Salz
- Pfeffer

Rote-Rüben-Butter-Sauce

- 1 Liter Rote-Rüben-Saft
- Kümmel
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Lachs

- 150 g frischer Lachs pro Person

Beize

- 200 g Salz
- 100 g brauner Zucker
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 12 Senfkörner
- 3 Nelken
- 6 Pimentkörner
- 15 Fenchelsamen, ganz
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Sternanis

- 15 Korianderkörner, ganz
- Frische Petersilie
- Frischer Thymian

Topfen-Kren-Mousse
- 250 g Speisetopfen
- 250 g Crème fraîche
- Frischer Kren
- Salz
- Pfeffer
- 6 Blatt Gelatine
- 390 ml Obers

Garnitur
- Frische Kräuter
- Apfelstreifen

Zubereitung:

Rote-Rüben-Creme
Die Roten Rüben weich garen. Anschließend alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Butter und Himbeeressig abschmecken.
Wichtig: Die Roten Rüben müssen weich gegart sein und lange gemixt werden. So entsteht eine schöne, feine Creme.

Rote-Rüben-Butter-Sauce
Den Rote-Rüben-Saft ohne Salz auf 250 ml reduzieren. Anschließend die Reduktion abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Reduktion nochmals erhitzen und mit kalter Butter montieren. Durch die Butter erhält die Sauce eine schöne Bindung.

Lachs und Beize
Alle Zutaten für die Beize in einen Mixer geben und fein mixen.
Den Lachs gut mit der Beize einreiben und für 2–3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Es können auch andere Fischsorten zum Beizen verwendet werden.

Topfen-Kren-Mousse
Crème fraîche und Topfen glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Kren abschmecken. Die Masse darf ruhig kräftig gewürzt sein, da die Gelatine etwas Geschmack nimmt.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend mit etwas Obers auflösen. Unter die Topfenmasse rühren.

Zum Schluss das steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Form füllen und kaltstellen.

Anrichten
Das Gericht mit frischen Kräutern und frisch geschnittenen Apfelstreifen verfeinern.