

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Dry Age Lachsforelle

Buddhas Handzitrone / Buttermilch / Rose von Görz Radicchio

Koch: Stefan Lastin 3-Haubenkoch und Küchenchef auf der Gamskogelhütte am Katschberg

Zutaten:

200g Dry Age Lachsforellenfilet entgrätet, zugeputzt
125g Buttermilch
1 Stk. Buddhas Hand Zitrone
Salz, Cayennepfeffer
Bergkerbelöl
1 Stk Rose von Görz
Fermentierte Karfiolröschen
Karfiolcreme
Purmao Kaviar Finest Selektion Beluga

Garnitur:

Erbsenkresse
Kerbel
Blutampferblätter

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Buttermilch:

Buttermilch mit Schale von Buddhas Hand, Salz, Cayennepfeffer würzen, mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Karfiol:

Karfiol in kleine Röschen schneiden und in Rexgläser geben, mit Fermentierlake übergießen und 7 Tage vergären lassen.

Karfiolcreme:

Karfiol klein schneiden in Milch Sahne weich kochen, mit Salz und Cayenne würzen, fein mixen eventuell etwas Erdnussöl für den Geschmack zugeben.