

Foto: ORF



Leichtes Sommergericht Vitello – Forello

Mathis Seidel, Küchenchef des Seeblickstüble am Paspels-Badensee in Rankweil, verrät sein Rezept für ein leichtes Sommergericht: Vitello-Forello. Das ist eine Räucherforelle kombiniert mit einer Kalbshuft.

Zutaten:

Kalbshuft

- 500 g Kalbshuft
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Thymian
- 50 g Butter
- Öl

Sauce / Forelle

- 1 Stk. Räucherforelle
- 500 g Sahne
- 150 g Milch
- 250 g Kalbsfond
- 2 Stk. Lorbeerblätter
- 2 Stk. Nelken
- 2 Stk. Piment
- 8 Stk. weiße Pfefferkörner
- 30 g Butter
- 1 Stk. Zwiebel
- 30 g süßer Sherry
- 150 g Weißwein
- 20 g Salz
- 1 Zweig Basilikum
- Schale von ¼ Zitrone

Zubereitung:

Kalbshuft

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl scharf anbraten. Kurz mit Butter, Rosmarin und Thymian arosieren.

Anschließend vakuumieren und 6–8 Stunden bei 58 °C Sous-vide garen.

Alternativ im Backofen bei 180 °C ca. 8 Minuten vorgaren und anschließend bei 100 °C weitergaren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 56–58 °C erreicht hat. Nach dem Garen abkühlen lassen und dünn aufschneiden.

Sauce / Forelle

Die Räucherforelle erwärmen und von Haut und Gräten lösen. Karkasse und Haut für die Sauce aufbewahren.

Die Zwiebel würfeln und in Butter goldgelb anbraten. Mit Weißwein und Sherry ablöschen. Anschließend die restlichen Zutaten inklusive Fischkarkasse und Haut dazugeben und ca. 1 Stunde leicht einkochen lassen.

Danach durch ein Sieb passieren und in einem weiteren Topf mit einem Basilikumzweig und der Schale von ¼ Zitrone temperieren.

Kurz vor dem Anrichten Basilikumzweig und Zitronenschale entfernen. Mit Kräuteröl einen Spliteffekt erzeugen.