

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Fabian Kautz, Restaurant Vogelhaus

## **Stör mit Belugalinsen**

### **Stör:**

1 Störfilet  
1 Vakuumsack  
1 Zitronenscheibe  
1TL Koriandersamen  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

Stör leicht würzen und mit allen Zutaten vakuumieren. Für 20 min ins Wasserbad bei 49 Grad. Danach abflämmen und nochmals leicht würzen mit Salz und Pfeffer.

### **Selleriecreme:**

250g Knollensellerie geschält und grob gewürfelt.  
250g Sahne  
75g Butter  
Salz, Pfeffer  
Alles zusammen für 20 min köcheln und danach fein mixen.

### **Belugalinsen-Chorizo-Ragout:**

50g Belugalinsen (über Nacht im kalten Wasser einweichen)  
50g Chorizosalami fein gewürfelt  
1 Schalotte fein gewürfelt  
2 EL Tomatenwürfel  
2 EL Junglauch fein geschnitten  
Hühnerfond  
3 EL Parmesan  
1 EL Butterwürfel  
Rotwein  
Chorizo in Öl auslassen. Nach 2 min Linsen und Schalotten dazugeben. 3 min mitrösten und mit einem Schluck Rotwein ablöschen. Mit Hühnerfond aufgießen.  
Gute 10 min köcheln lassen, bis die Linsen bissfest sind. Immer wieder aufgießen.  
Wenn die Linsen fertig sind, restliche Zutaten begeben und kochend unter das Ragout rühren.

### **Senfgurke:**

Salatgurke (entkernt und in Stifte geschnitten)  
1 TL Dijonsenf  
50 ml Hühnerfond  
1 TL Butterwürfel  
Fond, Senf und Butter unter Rühren zum Kochen bringen und die Gurkenstifte darin warm ziehen.