

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Forellen-Ceviche

Zutaten

Ergibt ca.850g

60g Knoblauch geschält

140g Frischer geschälter Ingwer

240g Lauch / Jungzwiebel

100g frischer Koriander

100g geschälter Topinambur

100g frische Petersilie

100g frischer Spinat

100g Feigenbaumblatt

16g Himalaya Salz

20g Honig

300g Wasser

Eventuell Feigenbaumblatt

400g Buttermilch

40g Essig oder Imiettensaft

250g Frische Topinambur

500g Wasser

5g Salz

50g Sonnenblumen Öl

2 Forellen für 4 Personen

1 Frische Pfefferoni oder Chili

Geklärte Buttermilch

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Meersalz

Forellen Cheviche
Topinambur Krokant
Luchsmilch
Kürbiskernöl
Feine Kräuter

Zubereitung

Luchsmilch

Alle Zutaten gemeinsam mixen und in eine mit Eis gekühlte Schüssel passieren. Bis zum Anrichten gekühlt aufbewahren.

So einfach die Zubereitung auch ist, so schwierig ist die Auswahl der Zutaten. Man sollte darauf achten, nur wenig Bitteres zu verwenden, da Zwiebel, Lauch und Ingwer bereits viele Bitterstoffe enthalten.

Geklärte Buttermilch

Die Buttermilch mit Limettensaft oder Essig säuern, langsam aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, um den Ricotta von der Molke zu trennen.

Topinambur Krokant

Die Topinambur schälen und in Würfel schneiden. Im Mixer mit etwas Wasser zu kleinen Krümeln mixen. Das Wasser abgießen und die Krümel in Fett mit etwas Salz langsam goldbraun rösten. Das Fett gut abtropfen lassen und den Krokant bis zum Anrichten trocken lagern.

Forelle

Die Forelle filetieren und die feinen Gräten sorgfältig entfernen. Alternativ kann man die Filets bereits 24 Stunden vorher schneiden und mit Haut und Gräten im Kühlschrank lagern — so lassen sich die Gräten später leichter zupfen.

Die enthäuteten Filets in Würfel schneiden und mindestens 2 Stunden lang in Buttermilch, Chili und Salz marinieren.

Präsentation

Wir präsentieren die Forelle in einer Kokosnussschale auf Steinen — quasi im Bachbett serviert.

Schichten Sie das Gericht wie folgt in eine Schüssel: Forellen-Ceviche, Topinambur-Krokant, Luchsmilch, Kürbiskernöl und zum Schluss die feinen Kräuter.