

# Räucherforelle mit Bio-Frischkäse, Kräutern & Balsamico-Erdbeere

Bild: Colourbox



Ein Vorspeisen-Rezept aus der Hotel Guglwald-Küche für Hobby-Köche, die ihren Horizont am Herd erweitern möchten.

## Für die Forelle:

- 4 Stk. Forellen

Einlegesud für die Forelle:

- 1 l Wasser
- 50 g Brauner Zucker
- 30 g schwarzer Pfeffer
- 6 g Rosmarin
- 60 g Salz
- 2 g Wacholder
- 1 g Thymian
- 3 g Dill
- 1 g Fenchelsamen
- 1 g Koriander
- 1 Stk. Zitrone

Zu Beginn alle Zutaten zusammen aufkochen und im Anschluss kaltstellen. Die gewaschene Forelle drei Tage lang in den kalten Sud einlegen. Die Forelle aus dem Sud nehmen, an der Luft trockenen lassen und danach bei ca. 80°C für ca. 30 Min. warm räuchern.

Die fertig geräucherte Forelle kurz vor dem Anrichten filetieren. **Alternativ eine geräucherte Forelle am Bauernmarkt kaufen.**

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“

### **Petersilien Sponge:**

- 1 Ei
- 20 g Petersilie
- 17 g glattes Mehl
- 7 g Wasser
- 2 g Backpulver
- etwas Salz

Alle Zutaten mixen, passieren und in einen Sahnespender mit 2 Kapseln aufsprudeln. Die Masse in einen Becher füllen und für 30 Sekunden in die Mikrowelle geben.

### **Balsamico Erdbeeren:**

- ¼ Zwiebel
- 2 EL Gelierzucker
- 4 cl Balsamico
- 150 g Erdbeeren
- etwas Rosmarin
- Thymian (Kräuter nach Geschmack)

Zwiebel anschwitzen, Gelierzucker dazugeben und mit Balsamico ablöschen. Aufkochen lassen und im Anschluss Kräuter und die Hälfte der Erdbeeren begeben.

### **Erdbeergel:**

Für das Erdbeergel die zweite Hälfte der Erdbeeren mixen und mit 1 TL Agar-Agar aufkochen und kaltstellen. Die gelierte Erdbeermasse mixen, passieren und für das optimale Anrichten in eine Quetschflasche füllen.

### **Bio-Frischkäse:**

Den Bio-Frischkäse portionieren und einen Teil cremig rühren.

### **Räucherforellenschaumsauce:**

- ½ Zwiebel
- 1/8 Sellerie
- 60 ml Weißwein
- Räucherfisch Karkassen
- 250 ml Schlagobers
- 150 ml Milch
- 50 g Butter

- Salz
- Pfeffer
- Zitrone
- Dill

Zwiebel, Sellerie und die Karkassen anschwitzen. Danach mit Weißwein ablöschen. Milch und Schlagobers dazugeben und köcheln lassen. Im Anschluss passieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Danach die einzelnen Bestandteile auf einem Teller schön anrichten und genießen.

Das Hotel Guglwald wünscht guten Appetit.