

„Aufgetischt rund um Aussee“
Ostermontag, 28. März 2016



Crème Brûlée vom geräucherten Ausseer Saibling

(Rezept von Christian Schilcher STEIRER HÜTTE)



Zutaten für 4 Personen

100 g geräucherter Saibling
75 ml Räuchersaibling-Fond
75 g Mascarpone
20 ml Pernod
2 Bio-Dotter
Salz, Pfeffer
Staubzucker

Zubereitung

Räuchersaibling mit Fond und Mascarpone aufkochen, Pernod zugießen und abschmecken. Alles zusammen fein pürieren und in ein geeignetes Gefäß füllen. Im Wasserbad bedeckt mit Frischhaltefolie bei 90° C eine Std. mit Ober-Unterhitze garen. Abkühlen lassen, mit Zucker karamellisieren und anrichten.