

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Konfierte Forelle, Linsencreme, Zitronen-Thymianschaum



1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Forellensteaks (ohne Haut und Gräten), 250 ml Olivenöl, Butter, etw. Gemüsefond

Für die Linsencreme: 1 EL Butter, 1 EL Zwiebel (grob geschnitten), 20 g Sellerie (grob geschnitten), 5 g Speck (grob geschnitten), 100 g schwarze Linsen (Beluga), 1 Liter Gemüsefond.

Für den Zitronen-Thymianschaum: 1 Stück Zitronengras, 250 ml Gemüsefond, 20 ml trockener Wermut (Noilly Prat), Salz, Pfeffer, Saft von 1 Limette, 1/16 l Obers, 1 EL Butter, Handvoll Thymianzweige.

Für den Nudelteig: 400 g glattes Mehl, 150 ml Wasser, 1 Ei, Salz, Olivenöl.

Zubereitung

Für die Linsencreme Sellerie zusammen mit dem Speck und der Zwiebel in Butter anschwitzen. Die Linsen zugeben und anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen. In ca. 15 Minuten die Linsen weichkochen, danach mit einem Stabmixer pürieren. Durch ein Passiersieb streichen, abschmecken und warmhalten.

Für den Zitronen-Thymianschaum das Zitronengras in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wermut ablöschen, mit Gemüsefond und Obers aufgießen und einreduzieren lassen. Thymian einlegen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer noch ein wenig abschmecken, mit etwas kalter Butter montieren. Anschließend durch ein Sieb gießen und schaumig mixen.

Für die Forellensteaks in einem Topf das Olivenöl auf knapp 60 °C erhitzen. Forellensteaks einlegen (sie sollten im Öl schwimmen) und bei knapp 60 °C etwa 15 Minuten konfieren. Für den Nudelteig, aus den angeführte Zutaten einen Nudelteig herstellen und diesen einige Zeit rasten lassen.

Den Nudelteig auf knapp 1 mm ausrollen und Stücke mit einem Kreisausteher (10 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein bemehltes Blech geben. Vor dem Anrichten die Nudelblätter in gesalzenem Wasser kochen und abschließend in einem Butter-Gemüsefond-Gemisch schwenken.

Die Linsencreme jeweils zwischen zwei Nudelblättern Auf Tellern anrichten, den Zitronen-Thymianschaum und die Forelle obenauf setzen.

Tipp: Nudelblätter können auch eingefroren werden.

