

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Rösti mit gebeizter Lachsforelle und Krenrahm

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Lachsforelle (ca. 800 g).

Für die Beize (für 1 kg Fischfilet braucht man 100 g Beize): 100 g Sternanis, 15 g Kümmel, 10 g Thymian, 10 g Lorbeerblatt, 10 g Fenchelsamen, 10 g schwarzer Pfeffer, 80 g Rohrzucker, 100 g Meersalz.

Zum Wälzen: Zesten von je 1 Bio-Zitrone, 1 Bio-Limette und 1 Bio-Orange, 6 EL gemischte Kräuter gehackt.

Für die Rösti: 1 kg Erdäpfel (mehlige Sorte), Salz, Butterschmalz, Butter.

Für den Krenrahm: 250 g Sauerrahm, 4 EL Kren (frisch gerissen), Saft und Schale von 1 Zitrone, Salz.

Außerdem: Rucola, Olivenöl.

Zubereitung

Die Lachsforelle fachgerecht filetieren und peinlich genau auf Gräten untersuchen und diese entfernen.

Für die Beize Sternanis, Kümmel, Thymian, Lorbeerblatt, Fenchelsamen und Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann abkühlen lassen und mit Rohrzucker und Meersalz vermischen. Die Würzmischung in einer leistungsstarken Küchenmaschine fein mixen.

Fischfilets abwägen und pro Kilo Fischfilet 100 g Beize darüberstreuen. 36 Stunden im Kühlschrank beizen lassen. (Beize lässt sich auch gut vorbereiten und aufbewahren.)

Die gebeizte Lachsforelle aus dem Kühlschrank nehmen, mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. In den fein geriebenen Zitruszesten und gehackten Kräutern wälzen (Die Lachsforelle ist gekühlt ca. 2 Wochen haltbar).

Für den Krenrahm Sauerrahm mit Zitronensaft, Zitronenschale, Kren und Salz verrühren.

Für die Rösti die mehligten Kartoffeln schälen und auf einer Reibe grob reiben. Salzen und fest ausdrücken. Eine Pfanne erhitzen, etwas Butterschmalz zufügen und die Erdäpfel locker einlegen. Deckel draufgeben und bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten anbraten lassen. Deckel abnehmen und beginnen, den Rand zu formen. Weitere 5 Minuten ohne Deckel braten lassen. Etwas andrücken, weiterbraten lassen, bis unten eine schöne braune Farbe entsteht. Vorsichtig vom Pfannenboden lösen und wenden (gelingt am besten mit Hilfe einer zweiten Pfanne oder einem Teller). Fertig braten, dabei zum Schluss etwa Butter zugeben.

Rösti, Rucola, Olivenöl und die aufgeschnittene Lachsforelle attraktiv anrichten, darüber etwas Krenrahm geben. Sofort servieren.