

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Konfierte Lachsforelle, Zitronenritschert, Speck

1 Stunde / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Forellensteaks (dickere Stücke, enthäutet und entgrätet), 1/4 l Olivenöl.

Für das Ritschert: 1 EL Butterschmalz, 1 EL Zwiebel (feinwürfelig geschnitten), 1 EL Selchfleisch (feinwürfelig geschnitten), 6 EL Rollgerste, 1/2 l Gemüsefond, 1/8 l Weißwein, 1/2 Limette, Zitronenverbene, Zitronenthymian, Limonen-Öl, Salz.

Für den Speckschaum: 1/8 Gemüsefond (ungesalzen), Speckabschnitte (Schwarte), 1 Jungzwiebel, Zitronenverbene, Zitronenthymian, 1 EL Obers, 1 EL Butter.

Zubereitung

Für das Ritschert Zwiebel und Selchfleisch in Butterschmalz anschwitzen. Rollgerste dazugeben und kurz durchrühren. Mit Weißwein ablöschen und anschließend die Hälfte des Gemüsefonds dazugeben. Die Gerste bissfest kochen (dauert ca. 45 Minuten), danach vom Herd nehmen.

Für den Speckschaum Speck in Butter anschwitzen, den Gemüsefond zugießen und mit dem Jungzwiebel ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Zitronenverbene und Zitronenthymian zugeben und etwa 15 Minuten ziehen lassen (nicht mehr aufkochen). Den Fond abseihen und Butter und Obers mit einem Stabmixer einarbeiten. Erst kurz vor dem Anrichten erwärmen und aufschäumen.

Für die Forellensteaks das Olivenöl auf ca. 60 °C erwärmen. Die Forellensteaks einlegen und bei gleichbleibender Hitze konfieren. Die Steaks sollten im Kern noch glasig sein. Wichtig ist, dass die Steaks im Olivenöl schwimmen und beim Garen komplett vom Öl bedeckt werden (dauert ca. 10-15 Minuten).

Für das Ritschert die Limette schälen und filetieren. Die Filets in ganz kleine Stücke schneiden. Zitronenverbene und Thymian klein schneiden und zusammen mit der Limette zu dem Ritschert geben. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Gemüsefond dazugeben. Das Ritschert erhitzen und mit Salz und Limonen-Öl abschmecken und auf Tellern mit der konfierten Seeforelle und dem Speckschaum anrichten.