

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Gebeizte Seeforelle, Rettich, Petersilienwurzel, Had'n

3 Stunden (ohne Beizezeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Seeforelle (Filets, ca. 200 g), frische Kräuter (z.B. Giersch, Wilde Möhre, Luststock, Wermut, Dost, Fenchel, Rosmarin, Petersilie), 10 Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 4 zerquetschte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 2 EL Salz, 1 EL Zucker, 1 EL Whisky, 1 EL Olivenöl; 6 Petersilienwurzeln, Salz, 1 TL Butter; 1 Stück Rettich, weißer Balsam-Essig, Salz, Zucker, Hanfsamen-Öl (ersatzweise Olivenöl), vergorene Maisstärke (Xanthan), 2 EL Had'n (Buchweizen, geschält), Fleur de Sel, Wildkräuter.

Zubereitung

Sämtliche Kräuter grob schneiden, Pfeffer, Senf, Wacholder, Lorbeerblatt, Salz, Zucker, Whisky und Olivenöl vermischen. Seeforellen-Filet auf einen Teller geben, mit der Gewürzmischung einreiben und mit Klarsichtfolie abgedeckt und ca. 24 Stunden beizen. Die Petersilienwurzeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem passenden Topf in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten kochen. Danach sollte das Wasser beinahe verkocht sein. Die verbliebene Kochflüssigkeit abseihen und beiseite stellen. Die Petersilienstücke mit einem Mixstab pürieren. Je nach Konsistenz mit dem abgeseihten Kochwasser strecken. Abschließend mit Butter montieren. In eine Spritzflasche füllen und warm halten.

Den Rettich schälen, in ca. 2 mm-Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher ca. 3 cm breite runde Scheiben ausstechen (ca. 5 Scheiben pro Person).

Den Rest vom Rettich entsaften. Den Saft mit weißem Balsam-Essig, Salz, Zucker, Hanfsamen-Öl und einer Messerspitze Xanthan vermengen. Mit dem Stabmixer zu einer sämigen Konsistenz mixen.

Die ausgestochenen Scheiben mit der Rettich-Marinade verrühren.

Den Had'n im Wasser sehr weich kochen (dauert ca. 10-15 Minuten). Abtropfen lassen und im Rohr bei ca. 80 °C in 2-3 Stunden knusprig trocknen

Das Fischfilet aus der Beize nehmen und mit Küchenpapier säubern. Gräten zupfen, Haut abziehen und die Randabschnitte wegschneiden. Die gebeizte Seeforelle in feine Scheiben schneiden und überprüfen ob die Würzung ausreichend war - andernfalls noch mit etwas Fleur de Sel nachwürzen.

Petersilienpüree, Fisch und Rettichscheiben auf Tellern anrichten, mit Had'n bestreuen, Hanföl darauf träufeln und mit Wildkräutern dekoriert servieren.