

Schmeckt perfekt



Rezept von **Andreas Döllner**

Lauwarme Lachsforelle mit Erdäpfelvinaigrette & Gurkenrelish

30 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Lachsforellenfilets à 60 g, Salz, Zitruspfeffer, Olivenöl, Kren.

Für die Erdäpfelvinaigrette: 1 EL Erdäpfelpüree, 80 g kleine Erdäpfelwürfel (gekocht), 30 g Bauchspeck (fein geschnitten), 70 g Junglauch (fein geschnitten), Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, 50 ml Riesling Auslese-Essig, Kümmel (gemahlen), Pfeffer, 100 ml Rindsuppe, 2 EL Radieschenwürfel, 2 EL Essiggurken in Würfel, Schnittlauch.

Für das Gurkenrelish: 250 g Salatgurke (fein geschnitten), 100 g Schalotte (fein geschnitten), 1 Chilischote, 20 g Ingwer, Kurkuma, Salz, 75 ml Riesling-Essig, 2 TL Senfsaat, 50 g Zucker.

Zubereitung

Die Fischfilets mit Salz, Zitruspfeffer und Olivenöl marinieren, zum Schluss etwas frisch geriebenen Kren drüberstreuen. Auf einen Teller geben, mit Klarsichtfolie abdecken und im Dampfgarer bei 60 °C 7-8 Minuten vorsichtig garen. Die Kerntemperatur sollte zwischen 43 °C und 45 °C liegen.

Für die Vinaigrette Speck und Junglauch in Sonnenblumenöl anschwitzen. Die Erdäpfelwürfel und das Püree zugeben und mit der Suppe und dem Essig auffüllen. Mit Kümmel und Pfeffer würzen und zu sämiger Konsistenz einkochen. Zum Schluss noch Radieschen- und Gurkerlwürfel, sowie frisch geschnittenen Schnittlauch zugeben.

Für das Gurkenrelish in einer Schüssel die geschnittene Gurke, mit Schalotten, Chili, Ingwer, Senfsaat, Kurkuma und Salz vermischen und 1 Stunde ziehen lassen. Danach abgießen und die Flüssigkeit auffangen. In einem Topf den Zucker karamellisieren und mit der Gurkenflüssigkeit und dem Essig ablöschen. Die Gurke dazugeben und bei mäßiger Hitze einkochen lassen.

Die Vinaigrette auf Tellern verteilen, den Fisch darauf anrichten und mit dem Gurkenrelish servieren.