

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gebeizte Neubrucker Lachsforelle

Köchin: Renate Schaufler

Zutaten

(4 Personen)

Für den Fisch

- 400 g Neubrucker Lachsforellenfilets (2 Stk.)
- Abrieb einer Orange
- Abrieb einer Zitrone
- Abrieb einer Limette
- 1 Bund Dill

Für 100 g Beize

- 2 Lorbeerblätter
- 8 g Sternanis
- 15 g Kümmel (ganz)
- 10 g Anis (ganz)
- 10 g Schwarze Pfefferkörner
- 10 g Fenchelsamen
- 2 Pimentkörner
- 30 g Korianderkörner
- 300 g grobes Salz
- 240 g brauner Rohrzucker

Für die Süßkartoffelcreme

- 400 g Süßkartoffeln
- 1 Schalotte
- 100 ml Obers
- 100 ml klare Gemüsesuppe
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für das Rhabarberchutney

- 300 g Rhabarber
- 2 kleine Äpfel
- 150 g Zwiebeln
- 20 g frischer Ingwer
- 80 g Gelierzucker 2:1
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 8 Wacholderbeeren
- 50 ml Himbeeressig
(alternativ Rotweinessig)
- Salz

Für den eingelegten Rhabarber

- 200 g Rhabarber
- 20 g Ingwer
- 30 ml Himbeeressig
- 50 ml Himbeersirup
- 100 ml Rhabarbersaft

Für die Garnitur

- Blutampfer-Blätter

Zubereitung

Zwei Wochen vorher

Für den eingelegten Rhabarber den Rhabarber schälen, mit einem Messer die Fasern ziehen und den Ingwer in Scheiben schneiden. Dann die Rhabarberschalen mit dem Ingwer, dem Himbeeressig, dem Himbeersirup und dem Rhabarbersaft aufkochen lassen und 15 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Vom Rhabarber mit einem Sparschäler der Länge nach Streifen herunterschälen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und noch warm, aber nicht zu heiß, über die in ein Rex- oder Schraubglas gefüllten Streifen gießen. Kühl lagern und mindestens 2 Wochen ziehen lassen.

Zwei Tage vorher

Für die Beize die Gewürze kurz in einer Pfanne anrösten, mit Zucker und Salz vermengen und danach grob mörsern. Anschließend 40 g der Beize auf ein

Blech streuen, danach die Fische mit der Haut nach unten darauflegen und mit dem Rest der Beize bestreuen. Dann 36 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Kochtag

1. Die Fische aus der Beize nehmen, mit kaltem Wasser abspülen und die Haut abziehen. Im Anschluss die Filets mit dem Dill und dem Abrieb der Zitrusfrüchte bestreuen und in 0,5 dicke Stücke schneiden.

2. Für die Süßkartoffelcreme die Süßkartoffeln und die feinkwürfelig geschnittene Schalotte in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann mit der Gemüsesuppe und dem Obers aufgießen, weichkochen, mit einem Pürierstab mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für das Chutney den Rhabarber putzen und mit einem Messer die Fasern ziehen. Die Stangen je nach Dicke der Länge nach vierteln oder achteln und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Äpfel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer mit einem kleinen Löffel abschaben und fein hacken.

4. Nun den Gelierzucker in einen Topf mit eher dickerem Boden einstreuen, auf mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker schmilzt und hellbraun karamellisiert, dabei nicht rühren.

5. Dann die Zwiebelwürfel mit dem Sonnenblumenöl dazugeben und kurz anschwitzen. Den Ingwer, die Äpfel- und die Rhabarberwürfel zugeben und kurz anschwitzen. Anschließend die Wacholderbeeren andrücken und dazugeben, mit dem Himbeeressig ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Das Chutney danach leicht salzen und gegebenenfalls mit etwas Essig nachsäuern. Heiß in ein sauberes Rex- oder Schraubglas füllen und gut verschließen.

6. Zum Schluss die gebeizten Fisch-Stücke mittig auf einen flachen Teller legen. Die Süßkartoffelcreme und das Rhabarberchutney dazugeben und mit dem eingelegten Rhabarber und einigen Blutampfer-Blättern garnieren. Servieren und genießen.