

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Daniel Scherrer



Wolfgangsee Praline auf Tomatenragout

Koch: Mario Köstl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Tomatenragout

- 400 g Cherrytomaten
- 2-3 Schalotten
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 40 ml Weißwein (z.B. Gelber Muskateller)
- 100 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker

Für die Pralinen

- 300 g frische Forellenfilets (ohne Gräten)
- Saft einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Dill
- 50 g Crème Fraîche
- Pankobrösel (alternativ: Semmelbrösel)

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- eine Handvoll Basilikumblätter

Zubereitung

1. Für das Tomatenragout die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen, feinhacken und alles in einem Topf in dem Olivenöl anschwitzen.

2. Dann die gewaschenen, halbierten Cherrytomaten dazugeben, andünsten und mit etwas Kristallzucker, Salz und Pfeffer würzen. Das Ragout mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Gemüsefond aufgießen und etwas einkochen lassen.

3. Für die Pralinen die Haut von den Forellenfilets abziehen, den Fisch feinhacken und in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Crème Fraîche und gehacktem Dill vermengen. Die Pankobrösel unterrühren und die Masse zu Walnussgroßen Kugeln formen – hierfür am besten einen Eisportionierer verwenden. Die Kugeln in eine feuerfeste Form geben und bei 180° C Umluft 5 Minuten im Rohr garen.

4. Zum Schluss das Tomatenragout auf einem flachen Teller anrichten und eine Wolfgangsee Praline daraufsetzen. Das Gericht mit frischen Basilikumblättern garnieren.