

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

Fotocredit: Simeon Baker



Pofese von der Lachsforelle mit Honigsensauce

Koch Vitus Winkler

Zutaten

(4 Personen)

Für die Kressecreme

- 50 g Kresse
- 50 g Senfsalate (Asiasalate) und Spinat
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Topfen
- 1 EL Sauerrahm

Für den „Weichen Stein“

- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 Lachsforellenfilets entgrätet und ohne Haut
- 250 g Butterschmalz zum Ausbacken
- griffiges Mehl zum Wälzen

Für den Stein-Backteig

- 1 TL Sepia Tinte (für die Farbe)
- 300 ml Weißwein (Grüner Veltliner)
- 250 g griffiges Mehl
- 1 Eidotter
- 3 Eiweiße

Quelle: ORF extra

- Salz

Für die Radieschen-Rosen

- 4 große Radieschen
- Salz

Für die Honigsensauce

- 2 EL Dijon Senf
- 2 EL süßer Senf
(Kremser od. Händelmeier)
- ½ Orange (Saft und Abrieb)
- 1 EL Dill
- 1 TL Honig

Für die Garnitur

Radieschen-Rosen

Zubereitung

- 1.** Für die Radieschen-Rosen zuerst die Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden oder ganz dünn hobeln, leicht überlappend in einer Linie auf ein Brett auflegen, salzen und etwa 15 Minuten liegen lassen, dass sie Wasser verlieren und dadurch weich werden.
- 2.** Für den „weichen Stein“ zuerst die Lachsforellenfilets in feine Streifen schneiden und die Toastbrot-Scheiben von der Rinde befreien.
- 3.** Für die Kressecreme die Kresse gemeinsam mit den Salaten, dem Spinat, dem Topfen und dem Sauerrahm in ein hohes Gefäß geben. Das Olivenöl und den Limettensaft sowie den Limettenabrieb hinzufügen, alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und fein mixen.
- 4.** Nun jeweils 2 Toastscheiben mit der Kressecreme bestreichen, die Fischeiben darauf verteilen und je eine zweite bestrichene Toastscheibe daraufsetzen, andrücken und halbieren und anschließend für 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.
- 5.** Für den Stein-Backteig den Weißwein, die Sepia Tinte, einen Eidotter und das Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Eiweiß mit etwas Salz in einer weiteren Schüssel zu Schnee schlagen und diesen vorsichtig in die Backteig-Masse unterheben.
- 6.** Für die Honigsensauce den Dijon Senf, den süßen Senf, den Honig und den Saft und Abrieb einer Orange mit einem Schneebesen glattrühren. Frischen Dill fein hacken und beimengen.

7. Nun die eingesalzene Radieschen-Scheibe vorsichtig einrollen. Die eingerollte Scheibe dann mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden und aufstellen, sodass schöne Radieschen-Rosen entstehen.

8. Die eingefrorenen Lachs-Sandwiches aus dem Tiefkühlfach nehmen und zuerst in etwas griffigem Mehl und dann in dem dunkelgrauen Backteig wenden. Die Pofesen nun in 170° C heißem Butterschmalz schwimmend goldig backen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

9. Zum Schluss die gebackenen Lachsforellen-Pofesen auf einem flachen Teller anrichten und mit den Radieschen-Rosen garnieren. Die Honigsensauce separat als Dip reichen und genießen.