

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Salzrüben, Räucherforelle, Apfel & Kren

**Koch: Andreas Döllerer**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 2 Rote Rüben
- 2 lauwarme Räucherforellenfilets
- Pfeffer
- Riesling-Essig

Für den Salzteig

- 320 g grobes Salz
- 260 g Mehl (glatt)
- 2 Eier
- 60 g Wasser

Für den Krenschaum

- 200 ml trockener Weißwein
- 300 ml Rindsuppe
- 200 ml Obers
- 80 g Oberskren
- Cayennepfeffer
- Salz

Quelle: ORF extra

- Saft einer ½ Zitrone
- 50 g kalte Butter

Für die Garnitur

- 1 Granny Smith Apfel
- Schnittlauch
- frischer Kren

### Zubereitung

1. Für den Salzteig das grobe Salz, das Mehl, die Eier und das Wasser in einer großen Schüssel miteinander vermengen und mit den Händen zu einem kompakten Teig kneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Nudelholz auf der Arbeitsfläche ausrollen und die gewaschenen Roten Rüben darin einpacken.

2. Nun die Rüben im Salzteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Rohr bei 180° C Umluft 1 Stunde backen. Danach den Teig herausnehmen, aufbrechen und die Roten Rüben vorsichtig herauslösen. Die Rüben in grobe Stücke schneiden und mit etwas Riesling-Essig und Pfeffer marinieren.

3. Die Räucherforellenfilets ein paar Minuten im Rohr bei 40° C Umluft erwärmen.

4. Für den Krenschaum den Weißwein in eine Kasserolle geben und auf dem Herd komplett einkochen lassen. Dann mit der Suppe und dem Obers auffüllen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Anschließend den Oberskren mit einem Pürierstab hineinmixen und mit etwas Cayennepfeffer, einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die kalte Butter hineinmixen.

5. Zum Schluss die marinierten Roten Rüben mittig auf einem flachen Teller anrichten, die warmen Räucherforellenfilets mit den Händen auseinanderzupfen und darauflegen und den Granny Smith Apfel in dünne Streifen schneiden und diese darüber geben. Etwas Krenschaum auf dem Fisch verteilen und das Gericht mit feingeschnittenem Schnittlauch und frisch gerissenem Kren servieren.