

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Geräucherte Lachsforelle mit Erdapfelkäse und Schnittlauchöl

Köchin: Jana Brandstetter

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Erdapfelkäse

- 250 g gekochte Erdäpfel
- 125 g Creme Fraîche
- 125 g Topfen
- 50 ml Buttermilch
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Anrichtering (Ø 10 cm)

Für den Fisch

- 250 g geräucherte Lachsforelle

Für das Schnittlauchöl

- 1/8 l neutrales Pflanzenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Etamin (feines Passiertuch)

Für die Garnitur

- 200 ml Buttermilch
- 5 Radieschen
- frische Kräuter (z.B. Dill oder Schnittlauch)

Zubereitung

1. Für den Erdapfelkäse zuerst die gekochten Erdäpfel mit einer groben Reibe in eine Schüssel reiben. Dann mit dem Topfen und der Creme Fraîche vermengen und mit feingeschnittenem Schnittlauch, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Nach und nach ein wenig Buttermilch einarbeiten, um den Erdapfelkäse geschmeidig zu machen.
2. Für das Schnittlauchöl den Schnittlauch grob hacken und gemeinsam mit dem Pflanzenöl in einen Topf geben und auf etwa 60° C erhitzen. Anschließend das Öl und den Schnittlauch mit einem Pürierstab oder in der Küchenmaschine sehr fein mixen und danach durch ein Etamin gießen und in eine Spritzflasche füllen.
3. Die Lachsforelle in dünne Tranchen schneiden, diese auf ein Stück Backpapier legen und anschließend etwa 2 Minuten bei 150° C Umluft im vorgeheizten Rohr anwärmen.
4. Zum Schluss den Erdapfelkäse mithilfe eines Anrichterings mittig auf einen flachen Teller geben. Die erwärmten Lachsforellen-Scheiben darauflegen und etwas Buttermilch rundherum angießen. Nun mit der Spritzflasche ein paar Tropfen Schnittlauchöl in die Buttermilch geben und das Gericht mit in dünne Scheiben geschnittenen Radieschen und frischen Kräutern garnieren.