

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Hans Peter Fink

Mit Äpfeln gebeizter Bio Steirerlachs, Kohlrabi und Apfel-Marinade

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Bio Steirerlachsfilet (entgrätet und enthäutet)

Für die Apfelbeize

- 30 g Salz
- 25 g Staubzucker
- 40 g Dill
- 40 g Petersilie
- 4cl Gin
- 1 Apfel
- Koriander geröstet und geschrotet
- weißer Pfeffer geschrotet
- 2 Lorbeerblätter
- Abrieb von einer Limette
- Abrieb von einer Zitrone

Für die Apfel-Kohlrabi Marinade

- 145 g Apfelsaft (säuerlich)
- 1 TL Salz
- 1 EL Staubzucker
- 2 EL Apfelessig

Quelle: ORF extra

- 40 g Sonnenblumenöl
- 40 g Walnussöl
- 1 Msp. Xanthan
- 1 Kohlrabi

Für die Deko

- Radieschen
- Schnittlauch
- 1 Espressolöffel Kaviar

Zubereitung

1. Für die Apfelbeize die Limetten- und Zitronenschale mit einer feinen Reibe abreiben, den Apfel mit Schale fein reiben und den Dill und die Petersilie fein schneiden. Den gerösteten und geschroteten Koriander und den weißen Pfeffer sowie die Lorbeerblätter und einen Schuss Gin dazugeben. Alles gut in einer Schüssel vermischen und das Steirerlachsfilet darin marinieren. Anschließend für etwa 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

2. Für die Apfel-Kohlrabi Marinade den Apfelsaft, den Staubzucker, den Apfelessig, das Sonnenblumenöl, das Walnussöl, etwas Salz und eine Messerspitze Xanthan miteinander vermischen und mit einem Stabmixer mixen.

3. Den Kohlrabi in feine Streifen schneiden und in die Marinade einlegen.
Tipp: Mit dem Sparschäler feine Streifen vom Kohlrabi abschälen anstatt ihn zu schneiden.

4. Die Lachsforellenfilets aus der Marinade nehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und in Tranchen schneiden. Die Kohlrabi-Streifen in der Apfel-Marinade marinieren und zu kleinen Röschen drehen.

5. Die Steirerlachsfilets auf einem flachen Teller anrichten und mit dünn geschnittenen Radieschen, etwas geschnittenem Schnittlauch, etwas Kaviar, ein paar Tupfen Sauerrahm und etwas Kerbel garnieren.