

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

Fotocredit: Simeon Baker



Forellenfilet frisch gebeizt mit Gurkenspaghetti und Dillgelée

Zutaten

(4 Personen)

Für die Forelle

- 2 Forellen, Achleitner Forelle
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Staubzucker
- 1 EL Zitronenzeste, kleinwürfelig geschnitten
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 Bündel Dill

Für das Dillgelée

- 1 Gurken
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 1 TL Dillspitzen, fein geschnitten

Für die Gurkenspaghetti

- 1 Gurke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Staubzucker
- 1 EL Sauerrahm
- ½ Zitrone, ausgepresst

Für die Mayonnaise

- 1 Ei
- 10 Safranfäden
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- ¼ L Maiskeimöl

Zum Anrichten

- Je 1 TL Lachsforellenkaviar
- Etwas Dill

Zubereitung

Die Forelle entgräten, häuten und mit Salz, Staubzucker, etwas Zitronenzeste, Fenchelsamen und Dill marinieren. Alles bei Zimmertemperatur ca. 10 min ziehen lassen.

1 Gurke schälen und entsaften. Dem Gurkensaft Salz und etwas Zucker begeben. Die eingeweichte Gelatine mit ein wenig Gurkensaft warm auflösen und unter den restlichen Saft mischen. Auf ein mit Folie ausgekleidetes Blech gießen und gleichmäßig mit Dillspitzen bestreuen. Ca. 20 min in den Kühlschrank stellen.

1 Gurke schälen, die Kerne ausputzen und mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Etwas einsalzen und mit Staubzucker, Sauerrahm und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Aus einem Ei, Safranfäden, Knoblauch, Salz und Maiskeimöl mit dem Stabmixer eine Mayonnaise bereiten.

Den Fisch mit dem Messerrücken vom Großteil an Salz, Zucker, Zitronenzeste, Fenchelsamen und Dill befreien und abtupfen. Auf den Gurkenspaghetti anrichten, eine breite Scheibe vom gelierten Gurkensaft schneiden und auf dem Gericht drapieren.

Mit Lachsforellenkaviar und frischem Dill garnieren.

Dazu passt getoastetes Baguette.