

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Gebeizte Lachsforelle mit Räucherforellen-Mousse, Kaviar-Creme und Dill

**Koch: Manuel Liepert**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die gebeizte Lachsforelle

- 200-250 g Lachsforellenfilet
- 100 g Salz
- 80 g Kristallzucker
- 5 g Wacholderbeeren
- 5 g Fenchelsamen
- 5 g Korianderkörner
- 10 g Dill (gehackt)
- Abrieb einer Zitrone

Für den Fischfond

- 1 Räucherforelle
- 1 Schalotte
- 6 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- Salz

Für das Räucherforellen-Mousse

- 370 ml Fischfond

Quelle: ORF extra

- 400 ml Obers
- 8 Blatt Gelatine
- 1 runder Ausstecher (Ø 7 cm)

#### Für die Dill-Creme

- 100 g Dill
- 200 g Essig (z.B. Balsamico-Essig)
- 200 g Geflügelfond
- 40 g Kristallzucker
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Sonnenblumenöl

#### Für die Kaviar-Creme

- 100 g Forellen-Rogen
- 50 g Kartoffeln (gekocht)
- 25 g Zitronensaft
- ½ Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Sonnenblumenöl

#### Für die Garnitur

- frisch gerissener Kren
- frische Kräuter (z.B. Dillspitzen, Vogelmilch Giersch)
- Forellen- oder Saiblingskaviar

### Zubereitung

1. Für den Fischfond die Räucherforelle von der Haut nehmen und die Haut ohne Öl in einem Topf dunkel rösten – die Forellenfilets beiseitelegen, sie können noch verzehrt werden. Nun die feingehackte Schalotte, die Pfefferkörner, das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und etwas Salz zugeben. Alles mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Für etwa 1,5 Stunden am Siedepunkt halten und bei Bedarf abschäumen. Anschließend den Fond durch ein Tuch in einen Topf passieren.

2. Für die Räucherforellen-Mousse zuerst die Gelatine in einem Topf in dem kalten Fischfond einweichen. Sobald sie weich ist, den Fond erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Nebenbei das Obers steifschlagen. Dann den Fond in einem Eisbad langsam kaltschlagen, bis dieser leicht zu gelieren beginnt. Nun das geschlagene Obers mit einem Schneebesen unterheben und etwa 1 cm hoch in eine Form füllen und im Kühlschrank kaltstellen.

3. Für die Dill-Creme den Dill hacken und gemeinsam mit dem Essig, dem Geflügelfond, dem Kristallzucker und etwas Salz und Pfeffer in einem Standmixer feinmixen, danach langsam das Sonnenblumenöl hineinmixen. Die emulgierte Dillsauce durch ein feines Sieb passieren und bis zum Servieren einkühlen.

4. Für die Kaviar-Creme den Forellen-Rogen, die gekochten Kartoffeln, den Knoblauch, den Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab feinmixen. Währenddessen das Sonnenblumenöl langsam hineinmixen.

5. Für die gebeizte Lachsforelle den Fisch filetieren, entgräten und von der Haut nehmen.

Für die Beize die Wacholderbeeren, die Fenchelsamen und die Korianderkörner grob mörsern und mit dem Salz und dem Kristallzucker in einer Schüssel vermengen. Dann den Dill und den Zitronenabrieb zugeben und das Fischfilet großzügig in der Beize für etwa 2 Stunden (je nach Dicke) einbetten. Das Lachsforellenfilet vor dem Servieren mit kaltem Wasser abwaschen und trockentupfen.

6. Zum Schluss die Räucherforellen-Mousse mit einem runden Ausstecher ausstechen und je einen Kreis mittig in einem tiefen Teller anrichten. Dann etwas Kaviar-Creme darauf geben und die Dill-Creme rundherum hineingeben. Vom gebeizten Lachsforellenfilet dünne Tranchen schneiden und diese auf das Gericht legen und alles mit gerissenem Kren, frischen Kräutern und Kaviar garnieren.