

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gin-gebeizte Forelle mit Gurke & Jalapeño

Koch: Dominik Süß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Fisch

- 2 Forellenfilets
- 1 l Wasser
- 80 g Salz
- 4 cl Gin
- 1 Servierring (Ø 10 cm)

Für die Gurke

- 1 Gurke
- 100 ml Weißwein Essig
- 50 ml Wasser
- 20 g Kristallzucker
- Salz

Für die Sauce

- 40 g Petersilienblätter
- 100 g Baby-Spinat
- 8 g Sherry-Essig
- 6 g Dijon-Senf
- 200 ml Kefir-Molke (ungesüßt)
- 60 g Gemüsefond

Quelle: ORF extra

- 4 g Salz
- Pfeffer
- 120 g Sonnenblumenöl

Für die Garnitur

- 50 g geröstete Sonnenblumenkerne
- 4 gehackte Jalapeños
- frische Korianderblätter
- Kräuter- oder Olivenöl

Zubereitung

1. Für den Fisch zuerst die Forellenfilets 20-30 Minuten in einer Lake aus Salz, Wasser und Gin einlegen. Dann herausnehmen, mit etwas Küchenpapier trockentupfen und in kleine Streifen oder gleichmäßige Würfel schneiden.

2. In der Zwischenzeit die Gurke schälen, grob reiben und in einem heißen Sud aus Weißwein-Essig, Wasser, Kristallzucker und einer Prise Salz einlegen. Vor dem Anrichten durch ein Sieb gießen und gut ausdrücken.

3. Für die Sauce die Petersilienblätter und den Baby-Spinat blanchieren, danach abtropfen lassen und mit dem Sherry-Essig, dem Dijon-Senf, dem Salz, der Kefir-Molke, dem Gemüfefond und etwas Pfeffer in einem hohen Gefäß vermengen und mit einem Stabmixer feinmischen. Währenddessen das Sonnenblumenöl langsam einfließen lassen, sodass die Sauce emulgiert.

4. Zum Schluss das Gericht in einem Servierring mittig auf einem flachen Teller anrichten. Hierfür zuerst die Gurkenraspeln hineinschichten und das Fischtatar darauf geben. Den Servierring entfernen und das Türmchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen, frischen Korianderblättern und gehackten Jalapeños garnieren. Die Sauce rundherum angießen und das Gericht mit ein paar Tropfen Kräuteröl vollenden.