

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Kärntner Forelle, Kaviarvelouté, Blattspinat

**Koch: Roman Pichler**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Fisch

- 4 Filets von der Kärntner Seeforelle (ohne Gräten)
- Salz
- Pfeffer
- reichlich Butter zum Garen

Für die Kaviarvelouté

- 50 g Saiblingskaviar
- 50 g Lachsforellenkaviar
- 200 ml Fischfond
- 50 g Butter
- 15 g Mehl
- 150 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Bund Schnittlauch
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für den Blattspinat

- 500 g frischer Blattspinat
- 1 kleine Zwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- Butter zum Anbraten
- Salz

### Zubereitung

**1.** Für die Kaviarveloté zuerst die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl begeben, kurz durchrühren und mit dem Fischfond aufgießen. Die Sauce mit einem Schneebesen glattrühren, das Obers hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und einige Minuten köcheln lassen.

**Begriffserklärung:** Veloté = klassische französische Grundsauce

**2.** In der Zwischenzeit die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in reichlich Butter bei niedriger Stufe ganz langsam (etwa 10 Minuten) nur auf der Hautseite garziehen lassen. Danach die Filets in der Pfanne umdrehen, die Haut abziehen und die Filets gleich herausnehmen.

**3.** Für den Spinat, die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter hellbraun rösten. Den gewaschenen Blattspinat unterrühren und leicht salzen.

**4.** Die Sauce nun durch ein Sieb passieren und mit dem Kaviar, dem Zitronenabrieb und dem feingehackten Schnittlauch vollenden.

**5.** Zum Schluss den Blattspinat mittig auf einem Teller anrichten, je ein Forellenfilet darauflegen und das Gericht mit der Kaviarvelouté servieren.