

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Räucherforelle mit Erdäpfeln und Buttermilch

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Erdäpfel-Räucherforellen-Stampf

- 2 große Erdäpfel
- 120 g Räucherforellenfilets
- 10 g Butter
- Rauchsatz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Kümmel (gemahlen)

Für das Schnittlauch-Öl

- 100 g frischer Schnittlauch
- 200 ml neutrales Pflanzenöl

Für die Schnittlauch-Buttermilch-Sauce

- 80 ml Buttermilch
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Schnittlauch-Öl

Für die Garnitur

- 12 kleine, knusprige Erdäpfelchips
- Vogerlsalat
- Rauchsatz

Zubereitung

1. Für den Erdäpfel-Räucherforellen-Stampf zuerst die Erdäpfel in der Schale auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form legen und im Rohr bei 200° C etwa 50 Minuten backen, bis sie weich sind.
2. Anschließend die Erdäpfel aus dem Rohr nehmen, das Innere mit einer Gabel auskratzen und in eine große Schüssel geben.
3. Dann die Butter in einer kleinen Sauteuse erhitzen, die Erdäpfel dazugeben und leicht mit einer Gabel zerstampfen. Nun die grobgeschnittenen Räucherforellenfilets untermengen und den Stampf mit Rauchsatz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und gemahlenem Kümmel abschmecken.
4. Für das Schnittlauch-Öl den Schnittlauch waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, gut ausdrücken und in einem Topf in neutralem Pflanzenöl (kein Olivenöl!) langsam erwärmen. Je nach Belieben darin ziehen lassen (je länger, desto intensiver wird der Geschmack). Anschließend das Öl samt den Kräutern durch ein Passiertuch oder einen Kaffeefilter gießen und das fertige Kräuteröl in eine Flasche abfüllen.
5. Für die Schnittlauch-Buttermilch-Sauce die Buttermilch mit Salz und Pfeffer würzen und ein paar Tropfen Schnittlauch-Öl kurz unterrühren.
6. Zum Schluss etwas Schnittlauch-Buttermilch-Sauce auf einen flachen Teller geben, den Erdäpfel-Räucherforellen-Stampf darauf anrichten und mit knusprigen Erdäpfelchips, etwas Vogerlsalat und Rauchsatz garnieren.