

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Räucherforelle und Hirschschinken mit weißem Spargel, Buttermilch und Brunnenkresse

Koch: Georg Salchegger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 2 Räucherforellen im Ganzen
- 12 dünne Scheiben Hirschschinken (alternativ: Rohschinken oder Speck)

Für den Forellenfond

- 1 kleine Zwiebel
- Fischabschnitte
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Wasser
- 50 ml Sojasauce
- 50 ml Fischsauce
- 20 g Kristallzucker
- Saft einer Limette

Quelle: ORF extra

- Saft einer Zitrone
- 1 Tannenzweig
- 1 EL Honig
- 50 g Butter

Für die Buttermilch-Panna-Cotta

- 350 ml Buttermilch
- 100 g Obers
- 3 Blatt Gelatine
- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker
- Abrieb einer Zitrone

Für den Spargel

- 2 Stangen Spargel
- Salz
- Saft einer Zitrone
- Holundersirup

Für das Brunnenkresse-Pesto

- 100 g Brunnenkresse-Blätter
- 10 g Petersilie
- 10 g Parmesan oder Bergkäse
- 100 ml neutrales Pflanzenöl

Für die Buttermilch-Kresse-Sauce

- 150 ml Buttermilch
- 1 EL Brunnenkresse-Pesto
- Salz
- Pfeffer

Für die Mayonnaise

- 100 g Mayonnaise
- Abrieb einer Zitronenabrieb
- 100 g Creme Fraîche
- 1,5 TL Miso-Paste (optional)

Für die Garnitur

- eingelegte Senfkörner
- kleine Brunnenkresse-Blätter
- Apfel in kleine Stifte geschnitten

Zubereitung

1. Für den Forellenfond die in Streifen geschnittene Zwiebel in einem Topf in etwas Öl anschwitzen, die Forellenabschnitte und den Kristallzucker zugeben, kurz mitrösten, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen. Die Sojasauce, die Fischsauce, den Limetten- und Zitronensaft, einen kleinen Tannenzweig und etwas Honig zugeben und alles etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Danach abseihen, einkochen lassen und mit etwas Butter binden.

2. Für die Buttermilch-Panna-Cotta die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Buttermilch und das Obers vorsichtig in einem Topf erwärmen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kristallzucker und Zitronenabrieb (keinen Saft!) abschmecken. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die warme Buttermilch-Masse einrühren. Anschließend in kleinen Schüsseln abfüllen und kaltstellen oder zum schnellen Abkühlen kurz einfrieren.

Tipp: Alternativ kann die Panna Cotta auch süß mit Vanille, Limette und Staubzucker abgeschmeckt werden.

3. Für den Spargel die Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Anschließend den geschälten Spargel der Länge nach in dünne Scheiben schneiden (z.B. mit einem Sparschäler), in eine Schüssel geben und mit etwas Salz, Zitronensaft und Holundersirup nach Geschmack marinieren. Alles etwa 10 Minuten ziehen lassen.

4. Für das Brunnenkresse-Pesto die Blätter gemeinsam mit der Petersilie, dem geriebenen Käse und dem Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer (oder in der Küchenmaschine) fein pürieren, bis ein cremiges Pesto entsteht. Danach sofort kaltstellen.

5. Für die Buttermilch-Kresse-Sauce die Buttermilch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vorsichtig mit etwas Brunnenkresse-Pesto verrühren.

6. Die Mayonnaise in einer Schüssel mit etwas Zitronenabrieb, Creme Fraîche und optional ein wenig Miso-Paste (nach Geschmack) glattrühren.

7. Zum Schluss die Panna Cotta aus dem Kühlschrank nehmen, etwas gezupfte Räucherforelle darauf geben, je drei Scheiben Hirschschinken darauf anrichten und den marinierten Spargel dazugeben. Rundherum ein paar Tupfen Mayonnaise geben und die Buttermilch-Kresse-Sauce sowie etwas Forellenfond angießen. Das frische Gericht mit eingelegten Senfkörnern, Apfelstiften und Brunnenkresse-Blättern garnieren.