

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Räucherforellensulz mit Apfel-Radieschen-Salat & Buttermilchsauce

Köchin: Elisabeth Tritscher

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Sulz

- 1 geräucherte Forelle im Ganzen
- 8 Blatt Gelatine
- 60 ml weißer Wermuth
- 200 g Gemüse (Knollensellerie, Lauch, Stangensellerie, Karotten)
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Dill
- 500 ml Fischfond aus den Räucherfischkarkassen
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Silikonformen für die Sulz (nach Wahl z.B. mit kleinen Rechtecken)

Für den Apfel-Radieschen-Salat mit Buttermilchdressing

- 100 ml Buttermilch
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 1 TL Honig

Quelle: ORF extra

- 1 TL Kristallzucker
- 1 Apfel (Boskop)
- 1 Bund Radieschen inkl. Blätter
- 1 Stange Frühlingszwiebel
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Dill
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Gänseblümchen
- frische Kräuter (z.B. Blutampfer)

Zubereitung

1. Für die Sulz den Räucherfisch filetieren, die Karkassen aufheben und den Fisch in kleine Stücke zerteilen. Das Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter zupfen und fein hacken.

2. Für den Fischfond die Räucherfischkarkassen mit dem Wermut, den Gemüseabschnitten, etwas Salz, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt, den Dill- und Petersilienstängeln und 700 ml eiskaltem Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Den Fond dann 20 Minuten köcheln lassen und danach in einen weiteren Topf abseihen.

3. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Die Gemüse-Würfel in dem Fischfond kurz blanchieren, bis es noch bissfest ist, danach herausnehmen.

5. Nun die Gelatine gut ausdrücken und in 500 ml noch warmem Fischfond auflösen.

6. Die Hälfte vom gezupften Räucherfischfleisch in die Silikonformen schichten und dieses mit Gelatine-Fond bedecken. Dann eine Schicht Gemüse und Kräuter darauf geben und diese wieder mit Gelatine-Fond bedecken – den Vorgang wiederholen, bis die Form voll ist. Anschließend die Sulz mindestens 8 Stunden auskühlen lassen, danach kann sie aus der Form gestürzt werden.

7. Für den Apfel-Radieschen-Salat den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden und diese mit Zitronensaft beträufeln. Die Radieschen je nach Größe halbieren oder vierteln und die Radieschen-Blätter, die Petersilie und den Dill grob zupfen und ganz kurz in Eiswasser geben und wieder herausnehmen. Den Jungzwiebel in feine Ringe schneiden und alles gemeinsam in eine große Schüssel geben.

8. Für das Dressing die Buttermilch, den Honig, den Kristallzucker und den Saft sowie auch den Abrieb einer Zitrone in eine Schüssel geben und alles gut miteinander vermengen und über den Salat geben.

9. Zum Schluss den marinierten Salat mittig auf einem flachen Teller verteilen, die Sulz aus der Form stürzen und je ein Stück neben den Salat setzen. Das Gericht mit frischen Kräutern und Gänseblümchen garnieren.