

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rollmops von der Äsche

Koch: Andreas Herbst

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Rollmops

- ca. 300 g Äschen-Filets (alternativ: Bachforelle/Saibling)
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 grüner Apfel
- mehrere Zahnstocher
- 1 Einmachglas

Für den Einlegesud

- 700 g Wasser
- 120 g Essig (hausgemachter naturtrüber Apfel- od. Marillen-Essig)
- 50 g Natursalz
- 30 g Rohrzucker
- Saft einer Zitrone oder Mandarine

Dazu passt

- frisches Bauernkrustenbrot
- frische Kräuter nach Belieben

Zubereitung

1. Für den Einlegesud einen Topf mit dem Wasser, dem Essig, dem Natursalz und dem Rohrzucker befüllen und alles kurz aufkochen lassen. Dann die Flüssigkeit bei mäßiger Temperatur 5 Minuten ziehen lassen und mit dem Zitronensaft abschmecken.
2. Die geschälten Zwiebeln, den Lauch und den grünen Apfel in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Äschen-Filets nebeneinander mit der Haut nach unten auf die Arbeitsfläche legen, das Julienne-Gemüse darauf verteilen, von der Schwanzseite her fest aufrollen, mit Holzspießchen feststecken.
3. Nun die Rollmöpfe in ein Einmachglas geben und mit dem Einlegesud übergießen bzw. bedecken. Das Glas luftdicht verschließen und bei 85° C Umluft 15 min zum Sterilisieren und Haltbarmachen ins Rohr geben.
4. Zum Schluss die eingelegten Rollmöpfe mit getoastetem Bauernkrustenbrot & frisch geschnittenen Kräutern servieren.