

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

Fotocredit: Simeon Baker



Seeforelle, konfiert, Warmer Radicchio Salat, Beurre blanc

Zutaten

(4 Personen)

- ½ kleine Zwiebel
- 3 Champignons
- 1 EL Butter
- Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 3 Wacholderkörner zerdrückt
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Wermut
- 500 ml Obers
- 750 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- 70 g Butter

- 350 g Braune Butter
- 4 Seeforelle Steaks à 90g, ohne Haut & Gräten - vom Fischhändler Ihres Vertrauens
- ¼ Kopf Radicchio Salat

- 1 EL Olivenöl
- Zucker
- Salz
- 1 EL gereifter Balsamessig
- Frischer Thymian

Zubereitung

Für die Beurre blanc Zwiebel würfelig schneiden und Champignons klein schneiden. In Butter anschwitzen.

Mit Thymian, Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderkörner würzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Obers und Gemüsefond dazugeben und 5-10 Minuten reduzieren. Mit Salz & Pfeffer würzen. Durch ein Sieb abseihen und gemeinsam mit Butter pürieren. Mit Salz & Pfeffer nachschmecken.

Braune Butter auf 60 C° erhitzen. Einen Bratenthermometer zur Hilfe nehmen. Die Seeforellen Steaks in die Butter einlegen und ca 10-12 Minuten garen lassen.

Radicchio in mundgroße Stücke reißen und waschen. Gut abtrocknen und in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Radicchiostücke darin an sautieren und mit Zucker und Salz würzen. Mit Balsamessig ablöschen und sofort aus der Pfanne auf einen Teller geben dann mit dem Butterschaum übergießen und die Fischsteaks daraufsetzen. Mit Thymian garnieren.