

Lachsforelle

warm geräuchert
gebeizt
Tartar



4 Portionen
60 min Zubereitungszeit



Zutaten

Fisch gebeizt:

1 Lachsforellenfilet
ca. 400 – 500 g mit Haut
Beize: 25 g Meersalz
20 g Zucker
2 EL grob geschnittene,
frische Küchenkräuter
Schale von ½ Zitrone
grob gehackt
1 EL Olivenöl

warm geräuchert:

4 Portionen à 50 g
Lachsforellenfilet mit Haut
etwas Meersalz
Räuchermehl/kleiner
Räucherofen
etwas Olivenöl
Pfeffer

Tartar:

1 Schalotte (20 g) fein gehackt
1 EL Dill oder gemischte
Küchenkräuter frisch
1 EL Olivenöl
Optional 1 EL Sauerrahm - 30 g

Selleriecreme:

200 g Sellerie ohne Schale, grob
gewürfelt ca. 1 cm
30 g Schalotten fein gehackt
20 g Butter
4 cl Weißwein
0,1 l Milch
0,1 l Geflügelfond (Wasser)
40 g Butter
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung Geräucherte Lachsforelle:

Lachsforellenstücke mit Olivenöl einpinseln. Räucherofen mit Räuchermehl vorbereiten.

Die Forellenstücke würzen und kurz räuchern - Dauer 2-3 Minuten.

Danach im Backrohr bei 60 – 65 ° C wenige Minuten gar ziehen lassen –Stücke sollten noch leicht „glasig“ bleiben.

Zubereitung gebeizte Lachsforelle:

Lachsforellenfilet mit der Beize rundherum gut bestreuen. Im Kühlschrank ca. 10 - 12 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Danach die Filets von den Gewürzen säubern.

Filets mit Filetmesser in dünne Scheiben schneiden. 8 schöne Scheiben als gebeizten Lachs beiseite geben.

Zubereitung Lachs Tartar:

Restliche Scheiben fein hacken für das Lachsforellentartar. Alle Zutaten gut vermischen und daraus 4 schöne Nockerl oder Laibchen formen.

Zubereitung Selleriecreme:

Selleriewürfel mit Schalotten in Butter leicht anschwitzen (keine Braunfärbung!)

mit 4 cl Weißwein ablöschen – kurz reduzieren lassen,

Milch und Fond (Wasser) zugeben und erhitzen

zugedeckt ca. 20 Minuten das Gemüse weich dünsten.

Danach sollte die Flüssigkeit fast vollends verkocht sein. Wenn nicht den Deckel beiseite geben und die Flüssigkeit reduzieren lassen.

Danach in einem passenden Mixer den noch heißen Sellerie kräftig mixen.

Die Butter dabei Stückweise beimengen. Es sollte eine feine Creme entstehen.

Gut abschmecken.

Idealerweise ist die Creme beim Anrichten noch lauwarm.

Anrichten:

Gebeizte Lachsforellenscheiben, Tartar, geräucherte Lachsstücke auf 4 Teller platzieren. Creme mittig setzen und fertig dekorieren.

Vorschlag: Essblüten, Dillzweige, Kräuter, feine Salatherzen mariniert...nach Lust und Laune.

TIPP:

Dazu passt hervorragend ein trockener österreichischer Winzersekt.