



# BACHFORELLE UND PFEFFERLACHSFORELLE VON KARL UND RUDI OBAUER



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Emulgiert mit Öl
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE BACHFORELLE

- 2 Bachforellenfilet(s),  
Butter, zum Bestreichen

### FÜR DIE PFEFFERLACHSFORELLE

- 1 Lachsforellenfilet(s)  
Meersalz, grob  
Wacholderbeeren, zerdrückt  
Szechuanpfeffer  
Kristallzucker  
Schnittlauch, fein gehackt  
Kresse  
Peterli

### FÜR DAS SARDELLENMUS

- 160 g QimiQ Rahm-Basis
- 120 g Forellenfleisch, geschnitten
- 1 Spritzer Pernod [Anislikör]
- 1 Spritzer Tabasco
- 30 g Sardellen in Öl, abgetropft
- 70 g Saurer Halbrahm  
Salz  
Zitronenschale
- 1 Spritzer weisser Triebaumer Essig

### FÜR DEN ZITRUSSAFT

- 2 Orange(n), Saft davon
- 1 Limette(n), Saft davon  
Guarkernmehl [oder Maizena]

## ZUBEREITUNG

1. Bachforellenfilets entgräten. Ein Blech mit Backpapier belegen, mit geklärter Butter bepinseln, Forellenfilets mit der Hautseite darauflegen und mit Butter bestreichen. Bei 68 °C im Hold-o-mat ca. 35 Minuten garen.
2. Lachsforellenfilet in einer Mischung aus grobem Meersalz, zerdrückten Wacholderbeeren, Szechuanpfeffer und halb so viel Kristallzucker 2 Stunden ziehen lassen. Mit kaltem Wasser gut abwaschen und trocken tupfen. In fein gehacktem Schnittlauch, Kresse und Blattpetersilie wälzen. In feine Scheiben schneiden.
3. Für das Sardellenmus: Alle Zutaten bei 50 °C im Thermomix glatt mixen und in eine Dreieckform, welche mit Klarsichtfolie ausgelegt wurde, einfüllen. Am besten bei 3 °C kalt stellen.
4. Für den Zitrusaft: Orangensaft und Limettensaft mit etwas Guarkernmehl eindicken.
5. Wie auf dem Bild abgebildet, mit zusätzlicher frischer Bachkresse und Forellenkaviar anrichten und mit Olivenöl beträufeln.