



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
Petersilie

FÜR DAS SARDELLENMUS

- 160 g** QimiQ Classic
- 120 g** Forellenfleisch, geschnitten
- 1 Spritzer** Pernod [Anislikör]
- 1 Spritzer** Tabasco
- 30 g** Sardellen in Öl, abgetropft
- 70 g** Sauerrahm 15 % Fett
Salz
Zitronenschale
- 1 Spritzer** weißer Triebaumer Essig

FÜR DEN ZITRUSSAFT

- 2** Orange(n), Saft davon
- 1** Limette(n), Saft davon
Guarkernmehl

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.