

Forelle blau



Schmandcreme

100 ml	Blaubeersaft
200 g	Schmand
50 g	türkischer Joghurt
½ Stk	Zitrone Saft & Zeste
	weißer Pfeffer,
	frisch gemahlen
	Salz

Den Heidelbeersaft in einem kleinen Topf bei milder Hitze auf die Hälfte einreduzieren lassen. Abkühlen lassen und vorsichtig mit Schmand und türkischem Joghurt verrühren. Mit Zitronensaft und Zeste sowie Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer abschmecken.

Räucherforelle

4 Stk	Räucherforellenfilet
4 TL	Zitronenöl
	Meersalz
	weißer Pfeffer

Die Räucherforellenfilets mit dem Öl bestreichen und auf ein Backblech geben. Den Dual Cook Flex Ofen auf 60°C Air Sous Vide stellen und die Fischfilets ca. 10 Minuten erwärmen lassen. Mit Salz und Pfeffer leicht nachwürzen und jedes Filet in 3 Stücke schneiden.

Kartoffeln

8 Stk	La Ratte Kartoffeln
1 Stk	Nelke
2 l	Wasser
	Salz

Die La Ratte Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit gesalzenem Wasser und der Nelke auf dem Induktionsfeld weichkochen.

Zusätzlich

1 Stk	Granny Smith Apfel
6 Stk	Cornichons
1 Stk	rote Zwiebel
200 ml	Himbeeressig
20 g	Zucker
	Salz

Den Apfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese danach in dünne Streifen schneiden. Die Cornichons in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Den Himbeeressig mit dem Zucker verrühren und in einen Vakuumbeutel geben. Die Zwiebelringe dazugeben und fest vakuumieren und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Zum Anrichten

8 Stk	Oxalistriebe
-------	--------------

Jeweils 3 Stücke Räucherforellenfilets auf einen Teller geben. Die lauwarmen Kartoffelstücke ebenfalls dazulegen und mit Apfel, Cornichons und den roten Zwiebeln dekorieren. Den Schmand dazugeben und mit den Oxalistrieben ausdekorieren.

