DER FRISCH-FISCH

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Lachsforelle gebeizt

mit Kartoffelterrine, Steinpilzöl und Eigelb-Senf

Zutaten für 4 Personen

FISCH:
320 g Filets ohne Haut

BEIZE:
2 EL Kräuter, gehackt
(Dill, Kerbel, Zitronenmelisse)
1 KL Senfkörner, zerdrückt
1 g Pfefferkörner grün, zerdrückt
12 g Salz
12 g Zucker
½ Zitrone, Saft und Schale

KARTOFFELTERRINE:
350 g Kartoffeln, mehlig kochend
90 g Butter, flüssig
3 Eier, roh
Salz
Klarsichtfolie

STEINPILZÖL:
5 g getrocknete Steinpilze
½ dl Sonnenblumenöl
wenig Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

EIGELB-SENF:
4 Eigelb
1 KL Senf
1 Prise Salz

DER FRISCH-FISCH
Dörig & Brandl AG Comestibles Import Ballonstrasse 24 Gaswerk Nord 8952 Schlieren
T 044 733 40 80 F 044 733 40 88 info@doerig-brandl.ch www.der-frisch-fisch.ch

Lachsforelle gebeizt

mit Kartoffelterrine, Steinpilzöl und Eigelb-Senf

Vorbereiten

BEIZE:
Alle Zutaten der Beize vermischen. Darin die ganzen Filets ca. 24 Std. beizen.

KARTOFFELTERRINE:
Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser weichkochen, schälen und mit der Butter fein pürieren. Eier einzeln dazugeben. Die Masse würzen und in eine mit Butter bestrichene Terrinenform einfüllen. Mit Klarsichtfolie zudecken.

Kartoffelterrine im Steamer mit Dampf bei 85 °C ca. 35 Min. garen, abkühlen lassen, stürzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

STEINPILZÖL:
In einer Pfanne die Pilze im Öl auf ca. 90 °C erhitzen, beiseite stellen und abkühlen. Mixen. Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

EIGELB-SENF:
Zutaten miteinander vermischen. In einen Beutel geben und verschlossen im Wasserbad bei 65 °C ca. 25 Min. garen. Beutel mit dem Eigelb-Senf herausnehmen. Abkühlen.

Zubereiten und Anrichten

Filets in dünne Tranchen schneiden und anrichten. Terrinenscheiben in Butter braten, auf Teller legen, Steinpilzöl und Eigelb-Senf dazu. Servieren.

Tipp

Ohne Steamer die Kartoffelterrine im Ofen im Wasserbad bei 120 °C zubereiten: Kochzeit ca. 50 Min.

Für dieses Gericht eignen sich auch Kingfisch, Wolfsbarsch oder Dorade Royal.

Foto Sabine Rock