

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Stör
geräuchert
mit Morcheln und Gurken



Zutaten für 4 Personen

FISCH:
480g Filet ohne Haut
1 EL Olivenöl
2 Thymianzweige
Salz und Pfeffer aus der Mühle

RÄUCHERMATERIAL:
250g Räuchermehl, Buche
2 Rosmarinzweige
2 Thymianzweige
2 EL Kaffeebohnen
2 EL Kaffeepulver
1 EL Wacholderbeeren
1 EL Pfefferkörner, schwarz

PILZE:
120g Morcheln, frisch
1 Schalotte, gehackt
1 KL Butter
Petersilie, gehackt

GEMÜSE:
1 Salatgurke, geschält
½ Schalotte, gehackt
2 KL Butter
1 KL Honig
1 EL Weisswein
½ dl Gemüsebouillon
1 KL Maizena
2 EL Pastis
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Stör geräuchert

mit Morcheln und Gurken

Vorbereiten

FISCH:

Filet in 4 Portionen schneiden und mit Olivenöl beidseitig bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblätter darauf verteilen.

PILZE:

Morcheln rüsten und gut waschen. Die Schalotten in Butter andünsten. Die ganzen Morcheln mitdünsten. Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmstellen.

GEMÜSE:

Salatgurke halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Schalotten in Butter andünsten. Gurken und Honig dazugeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebouillon auffüllen. Maizena mit Pastis anrühren und Gemüse damit abbinden. Würzen. Warmstellen.

Zubereiten

RÄUCHERMATERIAL:

Kaffeebohnen, Wacholder und Pfefferkörner im Mörser grob zerdrücken.

Räuchermehl in einer Pfanne verteilen. Rosmarin- und Thymianzweige, Kaffeebohnen und -pulver, Wacholder und Pfeffer hineingeben.

FISCH:

Filetportionen auf einem Gitter oder Sieb in die kalte Pfanne legen. Zugedeckte Pfanne bei starker Hitze auf den Herd stellen, bis das Räuchermehl zu rauchen beginnt. Ca. 5 Min. räuchern. Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt die Filetstücke in der Restwärme ca. 5 Min. ziehen lassen.

Anrichten

Gurkengemüse und Morcheln auf Teller anrichten. Filetstücke darauflegen und für den Glanz mit etwas Olivenöl bestreichen. Servieren.

Tipp

Das Räuchern von ganzem Fisch (ca. 350g) benötigt ca. 10 Min. auf dem Herd und weitere 10 Min. in der Restwärme.

Für dieses Gericht eignen sich auch Forelle, Lachsforelle, Zander.