

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Schottischer Rauchlachs

mariniert mit Randensaft
dazu Meerrettich-Mousse



Zutaten für 4 Personen

FISCH:
400g Filet Royal, geräuchert

BEIZE:
½ KL Pfefferkörner, schwarz
½ KL Fenchelsamen
4 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
½ Orange, Schale
½ Zitrone, Schale
2 dl Randensaft

MEERRETTICH-MOUSSE:
100g Meerrettich-Schaum
2 cm Meerrettich, frisch
150g Ricotta
3 Gelatineblätter
4 EL Martini Bianco Dry
2 dl Vollrahm, geschlagen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GARTENERBSEN:
150g Gartenerbsen, frisch
1 EL Sherryessig
1 EL Gemüsebouillon
3 EL Zitronenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schottischer Rauchlachs

mariniert mit Randensaft
dazu Meerrettich-Mousse

Vorbereiten

FISCH:

1 Tag zuvor beizen:
Pfefferkörner, Fenchelsamen,
Pimentkörner und das Lorbeerblatt
im Mörser fein zerdrücken,
mit geriebener Orangen- und
Zitronenschale vermischen.
Geräuchertes Filet-Royal in eine
Platte legen. Mit der Gewürz-
mischung auf allen Seiten
einreiben. Randensaft darüber-
giessen. Mit Klarsichtfolie
abdecken. Im Kühlschrank das
Filet Royal mindestens 12 Stunden
beizen.

MEERRETTICH-MOUSSE:

Gelatineblätter einweichen.
Frischer Meerrettich reiben.
Meerrettich-Schaum und Ricotta
zusammen geschmeidig rühren.
Geriebener Meerrettich dazu. Mit
Salz und weissem Pfeffer würzen.

Die eingeweichten Gelatineblätter
gut auspressen und im warmen
Martini Bianco Dry auflösen. 1 EL
von der Meerrettich-Ricotta-Masse
dazugeben und gut vermischen.
Alles in die Schüssel zurückgeben.
Den Vollrahm sorgfältig darunter-
melieren. Die Meerrettich-Mousse
im Kühlschrank fest werden lassen.

GARTENERBSEN AN SHERRY- ZITRONEN-DRESSING:

Gartenerbsen in Salzwasser
blanchieren und im Eiswasser
abschrecken. Abgiessen und
gut abtropfen. Sherryessig
und Gemüsebouillon mischen.
Zitronenöl dazu und mit Salz
und Pfeffer würzen. Garten-
erbsen dazugeben. Alles 30 Min.
marinieren.

Zubereiten und Anrichten

FISCH:

Filet aus der Beize nehmen. Mit
einem scharfen Messer ca. 5 mm
dicke Scheiben schneiden und auf
Teller legen.

Die Meerrettich-Mousse mit einer
Glacézange zu Kugeln oder mit
einem Esslöffel zu Quenelles
formen und auf die Teller geben.
Die marinierten Gartenerbsen
dazu. Servieren.

Tipp

Die Beize mit Gin ergänzen.
Anstatt Pimentkörner ist
auch eine Mischung
aus Zimt, Nelken und
Muskatnuss schmackhaft.