



Fjordforelle Variationen

Zutaten:

Für die Fjordforelle:

250 g Norwegisches Fjordforellenfilet

1 EL Chilischote, rot

2 EL Petersilie

200 ml Olivenöl

200 ml Sojaöl

1 Sternanis

1 EL Fenchelsamen

Grobes Meersalz

Salz, Pfeffer, Salzzitrone

Granatapfelkerne, Forellenkaviar

Für das Selleriepüree:

100 g Sellerie

50 ml Sahne

75 ml Milch

25 g Butter

30 g Schalotten

30 ml Weißwein

1 Thymianzweig

Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Zitronenabrieb

Ggf. Agavensirup

Für die Selleriescheiben in Tempura-Teig:

Selleriescheibe

50 g Tempura-Mehl

150 eiskaltes Mineralwasser

Weißweinessig, Salz, Zucker, Pfeffer

Öl zum Frittieren

Für die Würfel von der Selleriestaude:

1 kleine Selleriestange mit Kraut

20 g Zucker

20 g Rapsöl

50 ml Weißwein

10 g Schalotte

Zitronenabrieb, Verjus

Salz, Pfeffer

Für die Rote Beete mit Meerrettich-Sahne:

1 Rote Beete-Knolle

Salz, Zucker, Olivenöl, Balsamicoessig, schwarzer Pfeffer

50 ml Sahne

Meerrettich, Apfel, Quittengelee, Salz

Für die Orangen-Riesling Sauce:

100 ml Riesling

Saft von einer Orange, Orangenabrieb

1 Schalotte

Butterschmalz

Sahne

Kurkuma

Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Verjus

Zubereitung:

Fjordforelle:

Das Fjordforellenfilet säubern und in gleich große Stücke schneiden, Petersilie fein hacken, Fenchelsamen und Sternanis in einer Pfanne ohne Öl erhitzen, bis sie Aroma entwickeln, dem Olivenöl und dem Sojaöl die angerösteten Chili, Petersilie, Salzzitrone, Sternanis und Fenchelsamen hinzufügen und im Backofen auf ca. 85 Grad erhitzen, grobes Meersalz auf den Boden einer vorgewärmten Form streuen und die Fjordforellenstücke mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Die nach oben gerichtete Seite mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Gewürzöl vollständig übergießen, in der Backform im geschlossenen Ofen ohne weitere Hitzezufuhr ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von etwa 55 Grad erreicht ist, den Fisch zum Abtropfen auf Küchenpapier legen, die Haut abziehen, anrichten und mit Granatapfelkernen und Forellenkaviar garnieren.

Selleriepüree:

Sellerie schälen, eine ca. 3 mm dicke Scheibe zur Seite legen, Rest in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Butter zerlassen, Schalotten schälen und fein hacken, in Butter glasig schwitzen, Sellerie dazugeben und anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, Thymianzweig dazufügen, mit Sahne und Milch aufgießen, im Thermomix garen, anschließend sehr fein mixen, durch ein feines Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Agavensirup und Zitronenabrieb abschmecken.

Selleriescheibe im Tempura-Teig:

Die Selleriescheibe in mit Weißweinessig, Salz, Zucker, Pfeffer gewürztem Wasser garen. Das Tempura-Mehl mit 150 ml eiskaltem Wasser verrühren, das Öl auf 180 Grad erhitzen. Die Selleriescheibe durch den Teig ziehen und im heißen Öl 2 bis 3 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Würfel von der Selleriestaude:

Die Selleriestange säubern und trocknen, in feine Würfel schneiden, etwas Grün hacken, den Zucker im Öl schmelzen, Zitronenabrieb zufügen, die Würfel leicht karamellisieren, mit Weißwein und einem Schuss Verjus ablöschen, mit Salz und Pfeffer süß-sauer abschmecken, in einem Sieb abtropfen lassen. Das Selleriepüree und die gebackene Selleriescheibe anrichten. Einige Selleriestangenwürfel und das gehackte Selleriekraut als Garnitur auf das Selleriepüree geben.

Möhre mit Petersilien-Haselnuss-Pesto:

Die Haselnüsse werden bei 175 Grad ca. 15 Min. im Backofen geröstet, bis sie das typische Haselnuss-Nougat-Aroma entwickeln, erkalten lassen, in einem Tuch die Haut entfernen. Anschließend hacken Sie die Haselnüsse in kleine Stücke, waschen die Petersilie und trocknen sie, entfernen die groben Stiele und hacken sie fein. Anschließend schneiden Sie den Käse in kleine Stücke und stößeln alle Zutaten in einem Mörser. Öl und Holunderblütensirup hinzugeben, bis eine eingedickte Masse entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Möhre schälen und zwei lange, breite Streifen abraspeln. Die Möhrenstreifen werden mit Weißweinessig, Rapsöl, Ingwersirup, Knoblauch, Salz, weißem Pfeffer und Agavensirup mariniert. Danach die Möhrenstreifen abtropfen, anrichten und mit etwas Haselnusspesto garnieren.

Rote Beete mit Meerrettich-Sahne:

Zunächst die Rote Beete-Knolle putzen und dann in eine feuerfeste Form legen. Über die Rote Beete geben Sie eine Marinade aus Salz, Zucker, Olivenöl, Balsamicoessig und schwarzem Pfeffer. Das Ganze mit Alufolie abdecken und bei 200 Grad im Backofen garen. Anschließend abkühlen lassen, schälen und zwei kleine Kugeln ausstechen. Dann den Apfel schälen, die Sahne schlagen, etwas Salz hinzugeben. Der Apfel wird gerieben und unter die Sahne gehoben und mit Meerrettich und Quittengelee aromatisch abgeschmeckt. Die Masse wird in eine Spritztüte gegeben. Die Rote Beete-Scheiben werden auf einem Klecks Meerrettich-Sahne angerichtet.

Orangen-Riesling-Sauce:

Für die Soße benötigen Sie etwas Orangenabrieb sowie Orangensaft. Die Schalotte wird fein gewürfelt, in Butterschmalz und Zucker hell karamellisiert, mit Riesling und Orangensaft abgelöscht und mit Sahne aufgefüllt. Das Ganze wird daraufhin eingekocht und mit Kurkuma, Pfeffer, Salz, Zucker, Orangenabrieb und Verjus abgeschmeckt.