



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Alexander Stockl

Zutaten

Räucherforelle und Tartar

2 Bio-Räucherforellenfilets

etwas Schaf- / oder Ziegenfrischkäse

fein geschnittener Dill

1/2 Zitrone (Saft und Abrieb)

Salz

Pfeffer

Rote Rüben Perlen

100 ML	Rote Rübensaft
--------	----------------

3 G	Agar-Agar
-----	-----------

sehr kaltes Öl

Rote Rüben Salat

1	gekochte Rote Rübe, grob gerieben
---	-----------------------------------

20 ML	Essig
-------	-------

50 ML	kaltgepresstes Rapsöl
-------	-----------------------

Salz

Pfeffer

1 TL	Honig
------	-------

etwas fein gehackten Kren

Karamellisierter Frischkäse

1	Rolle Frischkäse (Schaf oder Ziege)
---	-------------------------------------

etwas brauner Zucker

Zubereitung

Räucherforelle und Tartar

1. Filets in exakte Rechtecke schneiden und die Abschnitte für Tatar aufheben.
2. Für das Tartar Fisch klein schneiden, mit restlichen Zutaten mischen und abschmecken.

Rote Rüben Perlen

1. Saft mit Agar-Agar aufkochen.

2. In Pipette oder Spritzflasche füllen und die noch heiße Flüssigkeit in sehr kaltes Öl tropfen.
3. Abseihen und abwaschen.

Rote Rüben Salat

1. Alle Zutaten zu einem Salat vermischen.

Karamellisierter Frischkäse

1. Käse in 2 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils mit braunem Zucker bestreuen und unterm Grill oder mit dem Küchen-Bunsenbrenner karamellisieren.

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023