1/4 Räucherforelle und Tartar

Dauer: Aufwändig Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen

Zutaten

2	Bio-Räucherforellenfilets
	etwas Schaf- / oder Ziegenfrischkäse
	fein geschnittener Dill
1/2	Zitrone (Saft und Abrieb)
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Alexander Stockl

Zubereitung

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.

Info

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023

2/4 Rote Rüben Perlen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen

Zutaten

100 ML	Rote Rübensaft
3 G	Agar-Agar
	sehr kaltes Öl

Verfasst von: Alexander Stockl

Zubereitung

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.

3/4 Rote Rüben Salat

Dauer: Aufwändig Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen

Zutaten

1	gekochte Rote Rübe, grob gerieben
20 ML	Essig
50 ML	kaltgepresstes Rapsöl
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Honig
	etwas fein gehackten Kren

Verfasst von: Alexander Stockl

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Salat vermischen.

4/4 Karamellisierter Frischkäse

Dauer: Aufwändig Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen

Zutaten

1	Rolle Frischkäse (Schaf oder Ziege)
	etwas brauner Zucker

Verfasst von: Alexander Stockl

Zubereitung

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