



BACHFORELLE UND PFEFFERLACHSFORELLE

mit Sardellenmus, Bachkresse
und Zitrusaft

FÜR 4 PERSONEN

BACHFORELLE

2 Filets entgräten. Ein Blech mit Backpapier belegen, mit geklärter Butter bepinseln, Forellenfilets mit der Hautseite darauflegen und mit Butter bestreichen. Bei 68 °C im Hold-o-mat etwa 35 Minuten garen.

PFEFFERLACHSFORELLE

1 zugeputztes Lachsforellenfilet in einer Mischung aus grobem Meersalz, zerdrückten Wacholderbeeren, Szechuanpfeffer und halb so viel Kristallzucker 2 Stunden ziehen lassen. Mit kaltem Wasser gut abwaschen und trocken tupfen. In fein gehacktem Schnittlauch, Kresse und Blattpetersilie wälzen. In feine Scheiben schneiden.

SARDELLENMUS

120 g geschnittenes Forellenfleisch |
1 Spritzer Pernod | 2 Spritzer Tabasco |

30 g kleine Sardellen in Öl | 160 g QimiQ
| 70 g Sauerrahm | etwas Salz | etwas
Zitronenabrieb | 1 Spritzer weißer
Triebaumer-Essig

Alle Zutaten bei 50 °C im Thermomixer
glatt mixen und in eine Dreieckform,
welche mit Klarsichtfolie ausgelegt
wurde, einfüllen. Am besten bei 3 °C kalt
stellen.

ZITRUSSAFT

Saft von 2 Orangen und 1 Limette mit
etwas Guarkernmehl eindicken.

ANRICHTEN

Wie auf dem Foto abgebildet mit
zusätzlicher frischer Bachkresse und
Forellenkaviar anrichten und mit Olivenöl
beträufeln.



NESPRESSO GOURMET WEEKS
KÖCHE 2014

KARL & RUDI OBAUER
HOTEL-RESTAURANT OBAUER,
WERFEN, SALZBURG