

Marinierte Lachsforelle, pochiert

Rezeptur für je 10 Portionen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
1,7	kg	Lachsforellenfilet
		Marinade
2	Stränge	Jungzwiebel
3	Stk	Zitronen
3	Stk	Limetten
1	l	Wasser
		Salz, Zucker
		Wildkräuter für die Deko
		Marinade für die Wildkräuter
		Erdäpfel-Puffer
1	kg	mehlige Erdäpfel
2	Stk	Eier
2	Zehe n	Knoblauch
3	Löffel	Maizena
		Mehl griffig
		Sauerrahmcremesauce
250	ml	Sauerrahm
350	g	Philadelphia
		Salz, Zitronensaft, Dille
		Gewürze: Kümmel, Muskatnuss



Vorbereitung

Marinade für die Lachsforelle

- Zutaten für Marinade bereitstellen, Jungzwiebel in Ringerl schneiden
- Sauerrahmcremesauce zubereiten und Lachsforelle portionieren

Erdäpfel-Puffer

- Erdäpfel waschen, schälen und klein reiben
- Vom Behälter der geriebenen Erdäpfel, die Flüssigkeit auslassen und die Stärke vom Boden aufheben

Zubereitung

Lachsforelle

- 1l Wasser, Salz, Zucker, Zitronen und Limetten; jeweils Schale und Saft sowie die Jungzwiebel zu einer Marinade verarbeiten und die Lachsforelle ca. eine Stunde im Kühlschrank marinieren lassen, danach im Kombidämpfer bei 70° C ca. 8 min pochiert

Erdäpfel-Puffer

- Erdäpfel mit 2 Eiern, 2 zerdrückten Zehen Knoblauch, 3 Esslöffel Maizena, eine Hand voll Mehl, Salz, etwas Kümmel und Muskatnuss vermischen und portionieren
- Portionierte „Kugeln“ in einer Pfanne mit Öl legen, flach drücken und goldbraun braten

Finalisierung

Lachsforelle mit Erdäpfelpuffer auf einem Teller anrichten und mit Wildkräutern und Sauerrahmcremesauce dekorieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |