



VARIATION GERÄUCHERTER FORELLENFILETS



SCHWIERIGKEITSGRAD

4 PERSONEN

- 160 g Forellenfilets heissgeräuchert
- 10 g Eiweiss
- 140 g Tempuramehl (erhältlich in jedem Thai-Laden oder beim Grosshändler)
- 1 g Sepia-Tinte oder andere Farbe (z. B. Bärlauch)
- 2 dl Wasser
- 1l Raps- oder Sonnenblumenöl
- 200 g Sauerrahm
- 100 g frischen Bärlauch mit Olivenöl zu einer Paste mixen oder hacken
- 1 Süsskartoffel
- 1 Schalotte schälen und hacken
- 2 Scheiben Hausbrot rund ausgestochen
- Salz und Pfeffer zum Würzen nach Belieben
- Weissen Balsamico oder Zitronensaft und Olivenöl zum Verfeinern des Tatar

Viel Spass beim ausprobieren
En Guete und bis bald
im Hirschen Diegten

ZUBEREITUNG

Räucherforellen Lolli: 20 g Forelle abschneiden mit 10 g Eiweiss vermengen abschmecken und nach Belieben danach zu einer Kugel formen, abdecken und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Das Tempuramehl mit 2 dl Wasser vermischen und die Sepiatinte unterheben. Den Lolli aus dem Kühlschrank nehmen und ins Tempuramehl tauchen, danach im vorgeheizten Öl 1 Minute frittieren und mit der Gabel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und aufspiesen. Das Raps- oder Sonnenblumenöl auf 160 °C erhitzen.

Dip für Lolli: Süsskartoffel schälen und in feine Blätter schneiden oder mit dem Sparschäler feinblättrig schälen. Im vorgeheizten Öl kurz frittieren und danach nach Belieben mit Sauerrahm und Bärlauch als Dip zum Lolli servieren.

Pulled-Forellen-Burger: 60 g Forellenfilets zupfen (geht ganz einfach bei geräucherter Forelle). 60 g Sauerrahm, 1 Löffel Bärlauch, Salz und Pfeffer vermischen und unter die Forelle heben. 2 Brotscheiben im Ofen oder in der Pfanne toasten, austechen und die Forellemasse als Burger einfüllen.

Forellentartare: Die restliche Forelle in kleine Würfel schneiden und mit weissem Balsamico, Olivenöl, gehackten Schalotten, ein wenig Sauerrahm und Bärlauch nach Belieben abschmecken und in einem runden Ring in der Mitte des Tellers anrichten.