

Geräuchertes Forellenfilet trifft auf dreierlei Karotte

Festtagsmenü aus der Thermenregion



Geräuchertes Forellenfilet trifft auf dreierlei Karotte © Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

Merkmale

- Fischfleisch

Zubereitung

Forellenfilet geräuchert: Filet in Salz & Zucker 1:1 für 20 min beizen, abwaschen und dann bei ca. 70°C für 40 min räuchern.

Geschmorte Karotte: Karotte in Apfel-Karottensaft schmorren bei 175°C ca. 35 – 40 min mit rosa Pfeffer, Senfkörner und Koriandersamen

Gelbe Rüben Püree: Gelbe Rüben waschen und in Scheiben schneiden, in Gemüsefond weichkochen, mixen und mit Salz & Pfeffer abschmecken

Urkarotten-Chips: In ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, bei 70°C für 12 h dörren

Senfperlen: Senfkörner in Apfelsaft für 120 min

Zutaten

Zutaten pro Portion:

3-4 Streifen geräuchertes Forellenfilet (ca. 60g)
1 geschmorte Karotte geviertelt
30g gelbe Rüben Püree
a. 10 Stk. Urkarotten-Chips
Karotten-Aceto
Kren
Senfperlen süß-sauer

weichkochen und immer wieder Flüssigkeit
nachgießen, nach Belieben würzen, kaltstellen.

Profi-Tipp

TOP 100 Weintipp: Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 2021, Alphart, Traiskirchen

Ideale Festtagsmenü Kombination:

Hauptspeise: **Rehragout mit Erdäpfelcroquetten, wilder Brokkoli, Rotkraut**

Nachspeise: **Maroni-Schoko-Mousse mit Sanddorn**

Quellenangabe

Restaurant Thomas, Tattendorf, Küchenchef: Thomas Reinisch