

Nelson Müller: Zweierlei von der Forelle mit Apfel-Radieschen-Sud & Brot-Chips

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/nelson-müller-zweierlei-von-der-forelle-vom-blech-als-

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Apfel-Radieschen-Sud

- 3 saftige, süß-saure Äpfel
- 50 g Radieschenblätter
- 250 ml Apfelsaft
- 150 ml Mineralwasser
- 2 EL Limettensaft
- 4cl Gin
- Puderzucker zum Süßen

Zubereitung:

Die Äpfel vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Apfelstücke und Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft und Mineralwasser dazu gießen und alles möglichst fein pürieren. Alternativ in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dann den Limettensaft dazugeben und alles nochmals durchmischen. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderzucker nachsüßen, Gin hinzugeben.

Für die Forelle:

- 8 portionierte Forellenstücke (etwa 2 x 5 cm)
- Salz
- Pfeffer
- Limette

Zubereitung:

Den portionierten Fisch auf ein eingeöltes Backblech legen, würzen und bei 80°C für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Forellen-Tatar:

- 400 g Forellenfilet
- Zitronen-Olivenöl
- Fleur de Sel
- Zitronen-Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch

- etwas Dill
- 1 Limette
- Senf

Zubereitung:

Das Forellenfilet in feine Würfel und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden (je nach Belieben kann man anstatt des Schnittlauchs eine Schalotte fein würfeln und mit dem Fisch mischen). Fisch und Schnittlauch mischen und mit Zitronen-Olivenöl, Fleur de Sel, Zitronen-Pfeffer und Senf würzen. Nach Belieben Dill fein hacken und mit etwas Limettensaft zu dem Tatar geben.

Für die Brot-Chips

- 100 – 150 g geklärte Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 mm dicke Brotscheiben, mit der Aufschnittmaschine geschnitten (Sauerteigbrot bevorzugt)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

Zubereitung:

Das Brot rund ausstechen, oder alternativ in Stifte oder Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Kräuter, Knoblauch und die ausgestochenen Brotscheiben zugeben. Das Brot goldbraun frittieren und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Alternativ die Brotscheiben im Ofen kross ausbacken und anschließend würzen.

Für dieses Rezept kann man gerne auch andere Öle (z.B. Limettenöl, Olivenöl, Traubenkernöl) oder andere Brote (z.B. Anisbaguette, Tomatenbaguette) verwenden.

Für die Miso-Mayo

- 3 Eigelb
- 200 ml Öl
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1 EL Dijon Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Mayonnaise
- ½ TL Miso-Paste
- Etwas Kaviar
- 1 Einwegspritzebeutel

Zubereitung:

Eigelb, Öl, Salz, Cayennepfeffer, Senf, Miso-Paste, Mayonnaise und Zitronensaft in einen schmalen Messbecher oder ähnliches Gefäß geben. Mit dem Stabmixer die Masse zu einer Mayonnaise aufschlagen. Am Ende noch einmal durchmischen, dass die Mayonnaise zu einer matten homogenen Masse wird. Nachschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Anrichten:

Das Forellen-Tatar zu Nocken formen und zusammen mit der Forelle aus dem Ofen auf dem Teller anrichten und mit Kaviar dekorieren. Die Brot-Chips und Radieschenscheiben darauf drapieren. Etwas Miso-Mayo auf den Teller geben und den Apfel-Radieschen-Sud dazugeben.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Kerners Köche vom 29.4.2017