



Aachforelle trifft Alblinse mit Avocado

Zutaten für 4 Personen

Alblinsengelee

- 250 g Alblinsen
- 10 g Butter
- 10 g Mehl
- 1000 g Wasser
- 50 g Balsamicoessig
- 50 g Honig
- Salz
- Pfeffer
- 15 Blatt Gealtine

Rauchforellenmousse

- 2 St. geräucherte Forellenfilets
- 1 Zwiebel
- Olivienöl
- 500 g flüssige Sahne
- Salz
- 20 g Zitronensaft
- Pfeffer
- 750 g geschlagene Sahne
- 10 Blatt Gelatine

gebeizte Forelle

- 2 Stück Forellenfilets
- 1 Bund Petersile
- 100 g Rohrzucker
- 50 g Salz
- 1 Schale einer Zitrone
- 5 g Pfeffer

Avocado

- 1 Avocado
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Alblinsengelee:

Alblinsen im Wasser kochen bis sie weich sind, anschließend Butter in einem Topf goldbraun anrösten. Mehl hinzugeben und eine bräunliche Roux herstellen. Anschließend mit dem Alblinsenwasser auffüllen. Gelatine einweichen. Balsamicoessig und Honig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alblinsen hinzugeben und leicht anmixen. Die eingeweichte Gelatine hinzugeben, anschließend in eine Form geben.

Rauchforellenmousse:

Die Forellenfilets samt Haut und die geschälte Zwiebel grob schneiden, anschließend in Öl kurz scharf anbraten und mit der flüssigen Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend die Gelatine einweichen und unter die Forellensahne geben. Zum Schluss die Forellensahne durch ein Sieb fein abpassieren, Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz bevor das

Mousse anzieht die geschlagene Sahne unterarbeiten und die Masse über das Alblinsengelee geben.

Gebeizte Forelle:

Die Petersilie fein hacken, die Zitronenschale fein abreiben und Rohrzucker mit Salz hinzugeben. Den Pfeffer grob zerdrücken und unter die Masse geben. Anschließend alles auf der Fleischseite der Forelle verteilen und 12 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

Wenn die Forelle den gewünschten Geschmack erreicht hat, kurz in Kaltwasser abwaschen und in einen länglichen Streifen schneiden.

Avocado:

Die Avocado schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Tschepe | Sauvignon Blanc Blaue Libelle

Wenn ein Gericht so präsentiert wird, wie hier zu sehen, muss der Wein schon was draufhaben. Ich empfehle dazu die „Blaue Libelle“, einen Premium-Sauvignon Blanc von Andreas Tschepe, Südsteiermark. Der Wein besticht durch eine brillante Balance zwischen sortentypischen Sauvignon-Noten und dem Terroir-Ton nach Opok, dem Gestein, auf dem er wächst. Ein würdiger Partner für ein komplexes und elegantes Gericht.

