

Bachforelle/ Limette/ Rotkohlsprossen

für 4 Personen

4 St. Bachforellenfilet

3 St. Limetten

125g QimiQ Classic

125g Joghurt

1 Knolle Fenchel

60g Schale Rotkohlsprossen

200g Schale Vogersalat (Feldsalat)

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Dille, Zucker, Vanilleschote, Balsamico Bianco



Forelle:

Die Forellenfilets mit einer Grätenpinzette oder einer kleinen sauberen Zange entgräten. Den Bauchlappen ca. 1 cm großzügig weg schneiden. Die Forelle in kleinere Stücke portionieren, auf ein Blech mit Olivenöl oder Butter mit etwas Dille abdecken noch nicht würzen. Für ca. 20 Minuten bei 85-90 C° in das Rohr, danach auf ein Teller anrichten und mit Fleur de Sel oder groben Salz würzen.

Tipp: Man kann die Haut bis zur Hälfte vorsichtig abziehen und dekorativ einrollen.

Limettenmouse:

QimiQ zuerst glattrühren und mit den Saft einer Limette, den Zesten (Abrieb) von 2 Limetten, etwas Salz und evtl. Limettenöl abschmecken. Danach das Joghurt einrühren und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Beim Anrichten einen Löffel in etwas heißen Wasser anfeuchten und kleine Nockerl ausstechen, mit etwas Kresse oder Rotkrautsprossen die Nockerl garnieren.

Tipp: QimiQ kann man bei Zimmertemperatur lagern somit lässt es sich auch leichter glattrühren.

Limettendressing für Salat

Die Schale von den Limetten abreiben und den Saft auspressen, mit Zucker Salz abschmecken und verrühren. Anschließend ca. genau soviel Öl wie Limettensaft gut einrühren/ emulgieren. Bekommt eine leichte Bindung, danach den Salat damit abmachen.

Tipp: die Marinade halte ich persönlich immer etwas süßer, somit kommt die frische der Limette besser zu Geltung

Vanille-Fenchel

Die äußeren Blätter wegschneiden und den Fenchel halbieren, wichtig ist es auch den Struck zu entfernen da dieser sehr holzig ist, den Fenchel in beliebige Stücke schneiden und kurz in kochenden Wasser überbrühen. Kalt abschrecken und mit Salz, Zucker, Vanille, Balsamico Bianco und etwas Öl marinieren.

Tipp: durch das mitkochen von Fenchelsamen und etwas Zitronenschale kann der Geschmack etwas verstärkt werden.

www.rezepteshop.com

GASTROPROFIS® ANGERICHTET BY MARKUS GRILLENBERGER

GRILLENBERGER EVENT GMBH

KÜCHE, CATERING, EVENT

UNTERGAISBERG 20, 4352 KLAM, LANDESGERICHT LINZ, FN 310337 UID: ATU 64223717 GEWERBE BEHÖRDE PERG

WWW.GRILLENBERGER-EVENT.AT, INFO@GRILLENBERGER-EVENT.AT MOBIL: 0664/5298661