

Eiswoog Forelle in einer Limetten Marinade, Erdbeeren Chutney, Fencheln, Wildkräuter

Rezepte. Für 4 Pers.

Kosten. Ca. 7,50€/Pers.

1 Lachs Forelle 1000g. Oder 600g. Forellenfleisch
1 Unbehandelte Limette
1 Unbehandelte Orange
2 Echalotten
100ml Sauvignon Blanc
2 Fencheln
400g. Eisenberger Erdbeeren
1 Vanilleschotte
1 Ingwerschotte
1 Chili
100 ml Olivenöl
40 ml. Honigessig
200g. Wildkräutern
Salz - Pfeffer – Brauner Zucker- Weißen Zucker - Wachholderbeeren – Korianderbeere

Forelle Filetieren – mit einer Grätanzangen die gräten ziehen –
Forellenfilet in Tranchen schneiden.

Flüssige Fischbeize vorbereiten: - 2 EL Zucken – 1 EL Salz – 6 Wachholderbeeren – 1 Espressolöffel
Korianderbeeren – alles Mörsern - 50ml. Wasser – 20ml. Honigessig und die schale der Orangen dazu
reiben.

Erdbeeren Chutney Erdbeeren $\frac{1}{4}$ und mit Sauvignon Blanc – 1 fein gewürfelte Echalotten – fein
geriebenen Ingwer – $\frac{1}{2}$ Chilischote je nach schärfe – 150g. Weißen Zucker – einkochen.

Fenchel Putzen- Waschen und längs in feine Scheiben schneiden – die Fenchel scheiben mit einer
Prise zucker- eine Prise Salz bestreuen- mit Limetten und Orangen abrieb Wurzen- der Saft einer
Halben orange dazu geben.

Die zweite Echalotte fein würfeln, salzen und mit Honigessig/Limettensaft/und Olivenöl zu einer
Marinade anrühren.

Anrichten.

Forellenmedaillon aus der Fischbeize rausnehmen- abtupfen und auf dem Teller anrichten
Erdbeeren Chutney „Nocken“ und mit Anrichten Wildkräutersalat dazu geben. Das ganze Gericht mit
der Marinade Beträufeln.

Bayerische Creme „Double nach Acht“ Erdbeeren Cornflakes Crostini mit Weißer Schokolade

Rezept für 4 Pers.

Kosten: 4,50€/Pers

500g. Erdbeeren
250g. Creme Fraiche
1 Bund Minze
2 Eigelb
250ml. Milch
150g. Zucker
200g. Cornflakes
200g. Weiße Schokolade
1 Messer Spitze Agar Agar
10 ml. Minzen Sirup

*Milch mit 100g. Zucker und Messerspitze Agar Agar aufkochen und zu dem Eigelb geben.
Masse „Zu Rose Abziehen“ abkühlen lassen.

*Weiße Schokolade im Wasserbad auf ca. 45° erhitzen und Cornflakes dazu geben.
Cornflakes schokoladen Masse mit einem Löffel zu „Türmchen“ formen und Kaltstellen.

*Minze mit ein wenig Wasser und pürieren und in einem Tuch abtropfen.

*Minze Püree mit dem Sirup mischen und unter die Crème Fraiche rühren.

*Erdbeeren Halbieren und leicht Zuckern.

Anrichten

Minze Crème fraiche in ein Glas geben Erdbeeren obendrauf anrichten der Erdbeersaft der sich durch das zuckern gebildet hat mit in das Glas geben.

Cornflakes Crostini oben drauf legen.