

Was Geräuchertes, ein Fuchsschwanzgewächs & Gurke

1. Den geräucherten Fisch von Haut und Gräten trennen und in 5 mm starke Würfel schneiden. Den Schmand in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abgeschmeckt glatt rühren. Die Würfel zugeben und eventuell nachschmecken.

2. Die Rote Bete waschen. Wasser in einem Topf aufkochen und Salz und etwas Kümmel zugeben. Die Rote Bete darin abkochen, bis diese kaum noch Biß hat und abschütten. Etwas von dem Wasser aufbewahren. Wenn die Rote Bete etwas abgekühlt ist, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Dabei die Abschnitte aufheben und in den aufgehobenen Fond geben. Diesen erneut erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Muskat & Zucker sowie einen Spritzer Essig abschmecken. Passieren, und erneut aufkochen und der mit kaltem Wasser angerührten Speisestärke zu einer sämigen Sauce abziehen. Die Würfel der Roten Bete zugeben, beiseite stellen und abkühlen lassen.

3. Einen Teil der Gurke in Scheiben schneiden. Der Rest wird geschält und in 5 mm starke Scheiben geschnitten. Bis auf das Kerngehäuse werden diese nun in gleichmäßige Würfel zerkleinert. Mit Olivenöl und dem Essig marinieren und abschmecken. Gehackten Dill zugeben und beiseite stellen.

4. Das Graubrot in Scheiben schneiden und in die gewünschte Form bringen. Dann entweder in einer Pfanne mit sehr wenig Öl und mittlerer Hitze rösten bzw. im Toaster bräunen.

5. Alle Komponenten nun nach eigenem Ermessen anrichten. Hat die Rote Bete noch einige junge Blätter, so kann man diese auch kurz vorm Anrichten durch die Gurkenmarinade „ziehen“ und zum ausgarnieren verwenden.

6. Fertig!

Geräucherte Forelle...

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 0,75 h

Zutaten:

- * 200 g geräucherte Forelle
- * 100 g Schmand
- * 1 Schalotte
- * 1 paar Scheiben Graubrot
- * 4 x Stück Rote Bete
- * 1/2 Gurke
- * 2 EL Speisestärke
- * etwas Balsamicoessig
- * Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, Kümmel
- * 1 Bund Dill
- * 1 Limette
- * Olivenöl

