

# Steffisburger Lachsforelle

## mit Apfel, Gurke und Meerrettich

### 1 Forelle

**300 g Lachsforellenfilets (pariert ohne Haut und Geräten) | Salz | 1 Limette**

Forelle längs dritteln, mit Salz und Limettenabrieb würzen. Immer zwei Fischstücke zusammen in Klarsichtfolie satt einrollen, diese im Wasserbad bei 45°C pochieren. Anschliessend im Kühlschrank durchkühlen lassen.

### 2 Meerrettichcreme

**3 dl Süssmost | 1 Stk. Zitronenabrieb & Saft | 1 Stk. Kavier Limonenblatt | 20 g Meerrettich (frisch gerieben) | 50 g Creme fraîche | 90 g Saucenhalbrahm | 30 g Mayonnaise | Salz, Zucker, Zitronensaft**

Süssmost, Zitronensaft und Abrieb mit dem Limonenblatt auf 0,5 dl reduzieren. Mit den anderen Zutaten vermischen und mit Salz, Zucker, Zitronensaft abschmecken in Paco Jet Becher abfüllen. 24h gefrieren lassen und pacosieren, kurz aufrühren und durch ein feines Sieb passieren.

### 3 Gurke und Apfel

**½ Stk. Gurke (geschält) | ½ Stk. Granny Smith Apfel | Olivenöl | 1 EL Mangoessig | Salz**

Gurke auf der Aufschnittmaschine längs in dünne Tranchen schneiden. Apfel in gleichmässige Stifte schneiden. Gurke und Apfel mit Olivenöl und Mangoessig marinieren. Gurke leicht salzen und längs satt aufrollen.

### 4 Sepia Brioche

**3 Brioche Scheiben (3 mm dick) | 5 g Sepia Tinte | 50 g Fischfond**

Aus Brioche tranchen Kreise ausstechen. Sepiatinte mit Fischbrühe gut mischen in eine mini Sprühflasche füllen und die Brioche kreise beidseitig leicht einsprühen. Im Ofen bei 80°C trocknen bis sie knusprig sind.

### 5 Anrichten

Forelle von der Klarsichtfolie befreien und in gewünscht grosse Portionen schneiden mit der Meerrettichcreme, Gurke und Apfel auf den Tellern anrichten.

Mit Sepiabrioche, gerösteten Haselnüssen, Lachsrogen und Kräutern dekorieren.



