

AUFGETISCHT IM WINTERLICHEN GRAZ

von Michael Wanknerl
GERÜCHTEKÜCHE
Schmiedgasse 22 / Gartengasse 28
www.geruechtekueche.org

ROTE RÜBE / SAUERRAHM / FORELLENKAVIAR

Zutaten

- Rote Rüben
- 4 Stück ca 5 cm Durchmesser
- Butterschmalz

Rote Rüben-Johannisbeer-Sojareduktion:

- 100 ml rote Rüben Saft
- 50 ml Johannisbeersaft
- 50 ml Sojasauce
- 1 Esslöffel Rapsöl

Sauerrahmschaum:

- 100 ml Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- etwas Knoblauch

Zubereitung

Rote Rüben mit Butterschmalz in ein Blech geben und im Ofen bei 130 Grad 2 Stunden garen. Rote Rübensaft mit Johannisbeersaft und Sojasauce einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Sauerrahm mit Gewürzen abschmecken, in einen ISI Sahnesiphon füllen und zwei Patronen zufügen. Kurz kaltstellen. Die geschmorte Rübe in den Teller geben mit dem Sirup übergießen.

Sauerrahmschaum auf die Rübe geben. Mit Forellenkaviar und Senfblatt garnieren.

SAIBLING MIT KÜRBISPÜREE UND FENCHEL

Zutaten

- Saibling
- 4 Stück a 140 g
- Butterschmalz

Kürbispüree:

- 1 kleiner Hokkaido Kürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- etwas geräucherter Paprika
- etwas Rapsöl
- 100 ml Gemüsebrühe

Fenchel:

- 1 Stück Fenchel
- etwas Kernöl
- etwas verjus
- getrocknete Kamille

Zubereitung

Kürbis würfeln und in Öl kurz anbraten, Gewürze zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Den Kürbis kochen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Danach mit dem Mixer pürieren. Den Fenchel mit der Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Mit Kernöl und Verjus marinieren.

Den Saibling in Butterschmalz auf der Hauptseite anbraten bis die Haut knusprig ist und dann in den vorgeheizten Ofen stellen und gar ziehen.

Kürbispüree in den Teller geben, Saibling darauf anrichten. Den marinierten Fenchel auf den Saibling geben. Zuletzt mit getrockneter Kamille bestreuen.