

# Tatar vom Saibling auf Spitzkohl

(4 - 6 Portionen)

300 bis 400 g Lachsforellenfilet enthäutet und entgrätet ( roh, absolut frisch )

300 g Weißkraut (am besten Spitzkohl)

Olivenöl

Aceto Balsamico Bianco (oder hochwertiger Weißweinessig)

Zitrone

Dijonsenf

Salz (fein)

schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

Meersalz grob

Thymian frisch

Lachsforelle in kleine Würfel schneiden, zusammen mit etwas abgezupften Thymian in eine Schüssel geben.

2 TL Zitronensaft (Vorsicht evtl. nur 1 TL) - 3 bis 4 TL Aceto Balsamico Bianco,  
2 gestrichene TL Dijonsenf, 6 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer  
gründlich zu einer Marinade vermengen - abschmecken - evtl. etwas Zucker zugeben  
Mit der Hälfte der Marinade den Lachs marinieren

Weißkraut sehr fein hobeln oder schneiden, mit der anderen Hälfte der Marinade vermengen, gut mit der Hand durcharbeiten bis das Kraut weich wird

Alles bei Raumtemperatur, nicht im Kühlschrank (Aroma!) 1 Stunde ziehen lassen

Eine Ringform in die Tellermitte legen, die untere Hälfte des Ringes mit mariniertem Kraut und anschließend die obere Hälfte mit mariniertem Lachs füllen - alles leicht andrücken. Mit Thymianzweig vorsichtig dekorieren.

Ring behutsam abziehen!

## ***Räucherforellenmousse in der Strudeltulpe***

### Zutaten:

- 1 Forelle geräuchert (ca. 280-300 g)
- 4 cl Noilly Prat (Vermouth) oder Sherry trocken
- ¼ l Fischfond (Suppe oder Wasser)
- ¼ l Obers
- 4 Blatt Gelatine

Strudeltulpen

### Zubereitung:

- Forelle enthäuten und filetieren
- Filets beiseite stellen
- Abfälle kurz andünsten
- Mit Noilly Prat ablöschen, einkochen lassen und mit Suppe aufgießen
- Durchkochen und abseihen (ca. 1/8 l)
- ¼ l Obers und Filets zugeben
- Kurz durchkochen
- Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zugeben
- Im Turmmixer 2-3 Minuten mixen
- Abkühlen lassen, bis die Masse zu stocken beginnt
- Mit Dressiersack in die Strudeltulpen füllen

### Garnitur:

- Lachs- oder Forellenkaviar
- Shrimps
- Dillzweige

### Varianten:

- Für Räucherforellenterrine ca. 5-6 Blatt Gelatine (= +2 Blatt) verwenden = schnittfest
- In der Terrinenform fest werden lassen
- In der Mitte als Einlage ein ganzes Filet legen

# Ganzer Fisch in der Salzkruste

1 frischer ganzer Fisch z.B. Huchen, Lachsforelle, Wolfsbarsch.....

frische Kräuter

2 1/2 KG Meersalz

3 - 4 Eiweiß

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Fisch waschen und trocken tupfen.

Mit Kräutern füllen, evtl. leicht pfeffern

Das Meersalz mit Eiweiß in eine große Schüssel geben und gut vermischen evtl. etwas Wasser zugeben

Ein Backblech mit Aulufolie auskleiden

Fisch darauf legen, und komplett mit Salzmischung umhüllen.

Bei 200 grad im Backofen ca. 30 Minuten garen.

Salzkruste aufbrechen und abheben - Fisch ganz oder in Teilen servieren

Dazu Beilagen nach Wunsch servieren.

# Fischfond

400 g Karkassen, Abschnitte und Fischköpfe (ohne Kiemen)

50 gr Lauch (weiße Teile)

2 Schalotten

etwas Staudensellerie

1 L Wasser

0,2 L Weißwein trocken

einige Pfefferkörner leicht angedrückt

1 kleines Lorbeerblatt

Fischteile mit kaltem Wasser abspülen, bei Bedarf etwas zerkleinern  
mit Wasser und Weißwein bedecken - restliche Zutaten begeben  
Langsam, sanft zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, mehr ziehen als  
kochen lassen. Schaum abschöpfen.

Reduzierend auf die gewünschte Menge einkochen.

Als Basis für Suppen, Saucen u.s.w. Verwenden.