

Jörg Sackmann

Dienstag, 11. August 2020

Sommersalat mit Olivencrunch und Räucherforelle Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Feine Küche

Zutaten:

Für den Forellenschaum:

4 Blatt	Gelatine
150 ml	Fischfond (z. B. aus dem Glas)
200 g	geräuchertes Forellenfilet, ohne Haut
etwas	Salz
etwas	Piment d'Espelette
1 Prise	Korianderkörner, gemahlen
1 Spritzer	Zitronensaft
250 g	Schlagsahne

Für den Oliven-Crunch:

2	Knoblauchzehen
100 ml	Milch
150 g	Ciabatta-Brot
etwas	Olivenöl
50 g	schwarze, getrocknete Oliven ohne Stein
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Chiliflocken

Für den Salat:

1	Romana-Salat
1/2 Bund	Sauerampfer (alternativ z. B. Basilikum)
2	Schalotten
2 EL	Balsamico
4 EL	Olivenöl
1 Spritzer	Zitronensaft
etwas	Salz
etwas	Zucker
etwas	Piment d'Espelette

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Fischfond in einem Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in den warmen Fischfond geben und auflösen.
3. Die Hälfte vom Forellenfilet zerkleinern und zusammen mit dem Gelatinefond fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Piment d'Espelette, Koriander und Zitronensaft würzen.
4. Die Sahne halbsteif aufschlagen, unter die Forellenmasse heben, alles in eine Schüssel umfüllen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
5. Inzwischen für den Crunch den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



6. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und mit der Milch in einem kleinen Topf kurz köcheln und blanchieren. Abgießen und den Knoblauch abtropfen lassen.

7. Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden.

Tipp: Dafür am besten das Brot anfrieren. So lässt es sich leichter dünn aufschneiden.

8. Die Brotscheiben auf ein Backblech geben, dünn mit Olivenöl bestreichen, Knoblauchscheiben dazwischen legen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten.

9. Oliven grob schneiden.

10. Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Dann in grobe Streifen schneiden. Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

11. Die Schalotten schälen und fein schneiden.

12. Für das Salatdressing Essig, Olivenöl und Zitronensaft vermischen, mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette würzen.

13. Das geröstete Brot grob zerkleinern und mit Knoblauch und Oliven mischen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

14. Direkt vor dem Anrichten Salat, Sauerampfer und Schalotten in eine Schüssel geben und das Dressing untermischen.

15. Salat auf dem Teller verteilen. Aus dem Forellenschaum mit einem heißen Löffel schöne Nocken ausstechen und auf den Salat setzen. Den Oliven-Crunch darüber streuen.

16. Restliches Forellenfilet in 1 cm großen Rauten schneiden und mit auf den Teller geben.

Nährwert: Pro Portion: 530 kcal / 2330 kJ
23 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 40 g Fett