

THE FLYING SCHLEMMER

LACHSFORELLE / LUFTZWIEBELN / RINGELBETE / MEERETTICHS

Ein Rezept von Koch Simon Prokscha / Hotel Helmer / Schwangau

Beize

300g Meersalz
200g Rohrzucker
Sternanis
Pfeffer Schwarz
Piment
Thymian frisch
Dill frisch
Nelke
Fenchelsaat geröstet
Koriandersaat geröstet
Wacholder
Lorbeer
Senfsaat

Meerettichs

500ml Sahne
100g Glucose
500g Sauerrahm
100g Zucker
240g Eigelb
Meersalz
Frisch geriebener Meerettich
4 Limetten (Zeste & Saft)
2 Blatt Gelatine

Pickle Fond

Chardonnay Essig
Kaltes Wasser
Senfsaat
Zucker
Salz
Frischer Lorbeer
Schwarze Pfefferkörner

Sonstiges

1 Lachsforelle frisch ganz von bspw. von Tirolfisch, ca. 800-1000g
Rote Bete frisch und in der Schale
Luftzwiebeln roh
Grünes Kräuteröl (Pflanzenöl mit Kräutern auf 72 °c gemixt und passiert)
3 x gekochte Senfsaat in Weißwein, Chardonnay Essig und Portwein eingelegt
Ringelbete Roh
Kräuter zum Ausgarnieren



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

LACHSFORELLE / LUFTZWIEBELN / RINGELBETE / MEERETTICHEIS

Ein Rezept von Koch Simon Prokscha / Hotel Helmer / Schwangau

Zubereitung

Fisch:

Alle Zutaten in Mörser oder Mixer fein mixen, zum Schluss grobes Meersalz und Zucker dazu geben. Den Fisch filetieren, entgräten und mit der Beize bestreuen, bis das Fleisch wenig bedeckt ist. Den Fisch ca. 4 - 5 Stunden in der Beize im Kühlschrank stehen lassen.

Anschließend Fisch abwaschen, abtrocknen und eine Nacht kaltstellen. Am nächsten Morgen mit Wacholderästen, Lorbeeräste und Buchenspähne für 5 Stunden kalt räuchern.

Den Fisch nach dem Räuchern vakuumieren und einen Tag ziehen lassen. Den Fisch nun in feine Tranchen schneiden.

Meeretticheis:

500ml Sahne und 100g Glucose zusammen aufkochen. 100g Zucker und 240g Eigelb auf Wasserbad mit Schneebesen aufschlagen, die heiße Sahne hinzugeben und zur Rose abziehen.

Anschließend die eingeweichte Gelatine hinzugeben.

Nun den Sauerrahm, frisch geriebenen Meerettich, Limettensaft, Zeste und Meersalz hinzugeben und mit den Zutaten abschmecken. Im Paco Jet Becher abfüllen und 1 Tag einfrieren.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

LACHSFORELLE / LUFTZWIEBELN / RINGELBETE / MEERETICHEIS

Ein Rezept von Koch Simon Prokscha / Hotel Helmer / Schwangau

Ringelbete:

Alle Zutaten vom Pickle zusammen verühren, süßlich mit Zucker abschmecken. Die Ringelbete in Scheiben hauchdünn aufschneiden und in den Fond geben.

Luftzwiebeln:

Zwiebeln mit Senfsaat, Kräuteröl, Salz und Pfeffer mischen. Die Zwiebeln wachsen parallel zur Bärlauchzeit.

Rote Bete:

Rote Bete in der Schale ca. 1-2 Stunden dämpfen, anschließend schälen und dünn aufschneiden. Die Rote Bete auf dem Teller auslegen und mit Vinaigrette bestreichen.

Die Rote Bete Chips hauchdünn roh aufschneiden und auf Backpapier trocknen. Anschließend bei 120 °c frittieren



Zum Podcast

