

THE FLYING SCHLEMMER

FORELLE / ZWIEBEL / AQUAVIT

Ein Rezept von Sternekoch Vadim Karasev / Veles / Nürnberg

Zutaten

Einlegesud

500ml weißer Balsamico Essig 5%
500g Zucker
1L Wasser

Forelle

4 Forellen je 400g
500ml Einlegesud

Zwiebelpüree

200g rote Zwiebeln
500ml Einlegesud

Sauce

300ml Einlegesud der roten Zwiebeln
12ml Aquavit

Zubereitung

Einlegesud

Alle Zutaten in einen Topf geben aufkochen und rühren bis sich der gesamte Zucker auflöst. Im Anschluss abkühlen lassen.

Forelle

Die Forelle filetieren, Gräten entfernen und das Filet in 4 gleich große Stücke teilen. Portionen abdecken und kaltstellen.



Zum Podcast



FORELLE / ZWIEBEL / AQUAVIT

Ein Rezept von Sternekoch Vadim Karasev / Veles / Nürnberg

Zwiebelpüree

Die Zwiebeln schälen und schneiden. Butter in einen großen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebeln hinzugeben und unter ständigem rühren braten bis sie etwas Farbe angenommen haben. Zum Schluss etwas Wasser dazugeben, damit die Zwiebeln nicht anbrennen. Die Zwiebeln werden solange gebraten bis sie weich werden und zerfallen. Anschließend pürieren und warm halten.

Eingelegte Zwiebeln

Zwiebeln schälen und in 3mm dicke Streifen schneiden. Zwiebeln zusammen mit dem Sud in einen Topf geben und aufkochen. Topf zur Seite stellen und komplett abkühlen lassen. Im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Sauce

Sud Aufkochen und Aquavit dazugeben.

Anrichten

Die Forelle 5 Minuten in den restlichen Einlegesud legen. Im Anschluss auf einen tiefen Teller legen und das Zwiebelpüree auftupfen. Danach mit den eingelegten Zwiebeln garnieren und die Sauce darüber geben.



Zum Podcast

