

Forellen-Filets, Blini, Gurken-Salat, Meerrettich-Creme

Für zwei Personen

Für die Forelle:	2 Forellenfilets, ohne Haut	100 ml Rote-Bete-Saft
1 Zitrone	10 ml Wodka	1 Stück Meerrettich
2 EL schwarze Johannisbeeren	5 Zweige Dill	13 g Zucker
25 g Salz		
Für die Gurken-Brunoise:	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Zitrone
150 ml Traubenkernöl	120 g Dillspitzen	Salz
Für die Meerrettich-Creme:	150 g Sauerrahm	1 Zitrone
1 Stange Meerrettich	Salz	
Für das Dressing:	150 ml Rote-Bete-Saft	1 Zitrone, Salz
Für die Blini:	2 Eier	1 Paket Backpulver
100 g Buchweizenmehl	300 ml Milch	20 ml Sonnenblumenöl
Pflanzenöl, Salz		
Für die Garnitur:		
1 TL Forellenkaviar	2 Zweige Dill	4 Blätter Sauerampfer
2 EL Sauerkleblättchen	6 Borretschblüten	

Für die Forelle: Die Forellenfilets säubern und in dünne Tranchen schneiden. Für die Marinade die Zitrone halbieren, auspressen und mit dem Rote-Bete-Saft und dem Wodka verrühren. Den Meerrettich reiben und untermengen. Dill abbrausen und trockenwedeln. Die Dillspitzen von den Zweigen zupfen, den Rest grob schneiden und zugeben. Die Johannisbeeren, das Salz und den Zucker hinzugeben und vermischen. Die Forellenfilets in eine Form legen und darauf die Marinade verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 20 min. im Kühlschrank beizen lassen. Die Marinade vorsichtig abtragen. Die Dillspitzen für die Garnitur verwenden.

Für die Gurken-Brunoise: Dillspitzen zusammen mit dem Traubenkernöl in einen Mixer geben und anschließend ziehen lassen. Die Salatgurke schälen und in 1-2mm kleine Würfel schneiden. Zitrone halbieren, auspressen, den Saft auffangen und beiseite stellen. Die Gurken-Brunoise mit Salz, Zitronensaft und etwas Dillöl marinieren.

Für die Meerrettich-Creme: Meerrettich entsaften und beiseite stellen. Zitrone halbieren, auspressen und mit Sauerrahm und etwas frisch gepresstem Meerrettichsaft vermengen. Mit Salz abschmecken. Die Meerrettich-Creme in eine kleine Kunststoff-Spritzflasche füllen und kaltstellen.

Für das Rote-Bete-Dressing: Rote-Bete-Saft auf 30 ml einkochen und abkühlen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft einer Zitronenhälfte unterrühren und mit etwas von dem oben zubereiteten Dillöl im Verhältnis 1:1 verrühren. Das Rote-Bete-Dressing mit Salz abschmecken.

Für die Blini: Eier, Salz und Sonnenblumenöl verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Milch mit dem Schneebesen unterrühren. Eine heiße Pfanne mit Öl einpinseln. Mit einem Schöpflöffel etwas Teig in der Pfanne verteilen. Die Blini backen bis der Teig trocken aussieht und kleine Blasen bildet. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls braun braten.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Kaviar garnieren und servieren.

Sabrina Zipfel am 11. Juli 2018