

Bauernbrot mit Eiercreme, Lachsforelle, Forellen-Kaviar

Für zwei Personen

Für das Brot:

2 große Scheiben Bauernbrot 1 EL Butter

Für die Eiercreme:

1 Essiggurke	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
2 Eier	1 TL Senf	100 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	100 ml neutrales Pflanzenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Rote Bete:

1 Kugel frische Rote Bete	1 vorgegarte Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Granny Smith Apfel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	1 EL naturtrüber Apfelessig	1 EL Johannisbeergelee
2 EL Walnussöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

200 g Lachsforellenfilet	1 cm Ingwer	1 Limette, Abrieb, Scheiben
3 EL Gin	3 EL gehackter Dill	40 g Zucker
30 g Salz		

Für die Garnitur:

20 g Lachsforellenkaviar essbare Blüten

Für das Brot:

Die Brotscheiben langsam in Butter rösten und dann im Ofen warmhalten.
Zum Warmhalten reichen 60 Grad aus.

Für die Eiercreme:

Eier in kochendem Wasser 7 Minuten kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.
Milch, Öl, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab unten ansetzen und hochziehen.
Essiggurke, Eier und Frühlingszwiebel fein schneiden und in eine Schüssel geben. Dann die Mayonnaise dazugeben und alles mischen.
Mit Dill, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und feinschneiden. Apfel feinschneiden und mit Zitronensaft marinieren. Beides mit den restlichen Zutaten vermengen, abschmecken und ziehen lassen. Es soll säuerlich schmecken.

Für den Fisch:

Lachsforelle in den Vakuumbutel legen, Gin dazugeben. Limettenschale abhobeln und mit Salz, Zucker und gehacktem Dill mischen und mit in den Beutel geben. Limette in Scheiben schneiden und auch mit in den Beutel geben, einmal schütteln und im Vakuumiergerät schließen. Sollte man mehr als 35 Minuten Zeit haben, zwei Tage im Kühlschrank beizen lassen.

Für die Garnitur:

Geröstete Brotscheibe auf den Teller geben, Eiercreme darauf verteilen, dann Rote-Bete und Apfel darauf geben, Lachsforellenscheiben oben drauf drapieren. Mit Kaviar, Dill und Blüten ausgarnieren.

Laura Krafft am 21. August 2023