

# Lachsforelle, Mayonnaise, Rote-Bete-Carpaccio

## Für zwei Personen

### Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets            1 Zitrone, Schale            3 Zweige Estragon  
500 ml natives Olivenöl        Salz

### Für das Carpaccio:

1 Rote Bete                        1 TL Kapern                    ½ Zitrone, Saft  
½ Orange, Saft                    2 EL heller Balsamico        2 EL Olivenöl  
2 TL Haselnussöl                Salz                              Pfeffer

### Für die Haselnüsse:

50 g geschälte Haselnüsse    2 EL Ahornsirup

### Für den Apfel:

1 Granny Smith Apfel        50 ml Weißwein

### Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft                    1 Ei                                1 TL Dijonsenf  
2 EL Meerrettich                150 ml Sonnenblumenöl      Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

## Für die Lachsforelle:

Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone mit einem Sparschäler dünn schälen. Öl mit Zitronenschale und Estragon in eine Auflaufform geben. Forellenfilets ggf. entgräten und in das Öl legen. Im Backofen für 20-25 Minuten konfieren. Anschließend mit einem Küchenbrenner kurz abflämmen, nach Geschmack salzen und mit Zitronenabrieb garnieren.

## Für das Carpaccio:

Rote Bete waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Zitrone und Orange auspressen und Saft auffangen.

Orangen- und Zitronensaft, Balsamico, Olivenöl und Haselnussöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kapern waschen und grob hacken. Rote Bete kurz vor dem Servieren vorsichtig mit dem Dressing vermengen und auf einem flachen Teller verteilen. Mit Kapern garnieren.

## Für die Haselnüsse:

Haselnüsse grob hacken und in Ahornsirup in einer beschichteten Pfanne karamellisieren.

## Für den Apfel:

Apfel schälen und mit dem Kugelausstecher kleine Perlen ausstechen.

Weißwein in einer Pfanne aufkochen und Apfel-Kugeln darin etwas köcheln lassen.

## Für die Mayonnaise:

Ei in einen hohen Messbecher geben. Senf, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen. Das gesamte Öl auf einmal einfüllen.

Den Stabmixer unten auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Sobald die Masse emulgiert den Stabmixer hochziehen.

Mayonnaise mit Meerrettich und Salz abschmecken. Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Teller drapieren.

**Für die Garnitur:** Kresse als Garnitur verwenden.

Oskar Bastian am 27. August 2024