

Räucherforellen-Schaum mit Oliven-Crunch

Für 4 Personen

Für den Forellenschaum:

4 Blatt Gelatine	150 ml Fischfond	200 g geräuchertes Forellenfilet
Salz	Piment-d'Espelette	1 Prise Korianderkörner
1 Spritzer Zitronensaft	250 g Schlagsahne	

Für den Oliven-Crunch:

2 Knoblauchzehen	100 ml Milch	150 g Ciabatta-Brot
Olivenöl	50 g schwarze, getrock. Oliven	Salz
Pfeffer	1 Prise Chiliflocken	

Für den Salat:

1 Romana-Salat	1/2 Bund Sauerampfer	2 Schalotten
2 EL Balsamico	4 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
Salz	Zucker	Piment-d'Espelette

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Fischfond in einem Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in den warmen Fischfond geben und auflösen.

Die Hälfte vom Forellenfilet zerkleinern und zusammen mit dem Gelatinefond fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Piment d'Espelette, Koriander und Zitronensaft würzen.

Die Sahne halbsteif aufschlagen, unter die Forellenmasse heben, alles in eine Schüssel umfüllen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen für den Crunch den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

12 Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und mit der Milch in einem kleinen Topf kurz köcheln und blanchieren. Abgießen und den Knoblauch abtropfen lassen.

Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden.

Tipp: Dafür am besten das Brot anfrieren. So lässt es sich leichter dünn aufschneiden.

Die Brotscheiben auf ein Backblech geben, dünn mit Olivenöl bestreichen, Knoblauchscheiben dazwischen legen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten.

Oliven grob schneiden.

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Dann in grobe Streifen schneiden. Sauerampfer abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten schälen und fein schneiden.

Für das Salatdressing Essig, Olivenöl und Zitronensaft vermischen, mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette würzen.

Das geröstete Brot grob zerkleinern und mit Knoblauch und Oliven mischen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Direkt vor dem Anrichten Salat, Sauerampfer und Schalotten in eine Schüssel geben und das Dressing untermischen.

Salat auf dem Teller verteilen. Aus dem Forellenschaum mit einem heißen Löffel schöne Nocken ausstechen und auf den Salat setzen. Den Oliven-Crunch darüber streuen.

Restliches Forellenfilet in 1 cm großen Rauten schneiden und mit auf den Teller geben.

Jörg Sackmann am 11. August 2020