

Gerollte Renke mit Liebstöckl auf Kartoffel-Linsen-Gemüse

Für 4 Personen

Braune Buttersoße:

200 ml Kalbsfond	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Limette, unbehandelt	50 g Butterflocken, kalt	50 g Butter, braun
Salz	Pfeffer, schwarz	

Kartoffel-Linsengemüse:

150 g Champagnerlinsen	0,8 l Gemüsebrühe	60 g Karotte
60 g Zwiebeln	60 g Kartoffeln	60 g Knollensellerie
2 Stück Haut von Räucherforellen	1 TL Puderzucker	2 Scheiben Knoblauch
2 Scheiben Ingwer	1 Splitter Zimtrinde	1 Orange, unbehandelt
1 – 2 Lauchzwiebeln	Balsamico	Chili, gemahlen (mild)
Salz	Majoran	

Renke:

6 Renkenfilets mit Haut	6 Blätter Liebstöckl, frisch	Olivenöl, mild
Chilisalz, mild		

Braune Buttersoße:

Einen Streifen Schale der Limette herausschneiden und etwas Saft auspressen. Den Kalbsfond um ein Drittel einköcheln lassen. Halbierter Knoblauchzehe, Ingwer und Limettenschale darin einlegen, einige Minuten ziehen lassen und danach entfernen. Mit einem Teelöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zuerst die Butter, dann die warme braune Butter hinein mixen und nicht mehr kochen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Salz nachwürzen.

Kartoffel-Linsengemüse:

Einen Streifen Schale der Orange herausschneiden. Karotte, Zwiebeln, Kartoffeln und Knollensellerie putzen und schälen. Die Linsen mindestens zwei Stunden in reichlich kaltem Wasser einweichen. In Salzwasser weich kochen, auf einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Karotte, Zwiebeln, Kartoffeln und Knollensellerie in kleine Würfel schneiden und in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt fünf Minuten ziehen lassen. Die Räucherforellenhaut dazu geben, mit einer Prise Majoran würzen und in weiteren fünf Minuten fertig garen. am Ende der Garzeit Knoblauch, Ingwer, einen Zimtsplitter und die Orangenschale darin einlegen. Mit Balsamico, Salz, Puderzucker und Chili abschmecken. Die ganzen Gewürze und die Forellenhaut anschließend daraus entfernen und die Linsen hinein geben. Die Lauchzwiebel putzen, in dünne Ringe schneiden und ebenfalls hinzufügen.

Renke:

Von der Renke die Hälfte der Haut von der dünnen Seite her abschneiden. Vier Blätter Alufolie von je circa 25 mal 25 Zentimeter mit je einem Blatt Klarsichtfolie belegen und mit Olivenöl einpinseln. Die Renkenfilets mittig so auf die Folie legen, dass die Haut unten liegt und die Filets mit den Bauchlappen aufeinander liegen. Mit Chilisalz würzen, eine kleines Liebstöcklblatt von der dünnen Seite her einrollen und zuerst straff in die Klarsichtfolie, dann in die Alufolie wickeln. Bei 70 Grad zehn bis zwölf Minuten dämpfen, aus der Folie wickeln, mit Olivenöl bepinseln und mit Chilisalz würzen. Etwas Linsengemüse mit Fond in tiefen Tellern anrichten, die Renke aufschneiden und darauf legen, die braune Buttersoße mit einem Stabmixer aufschäumen und den Schaum darauf träufeln.

Alfons Schuhbeck am 19. Juni 2009