

Lachsforelle mit Rievkooche und Honig-Senf-Dip

Für zwei Personen

Für den Fisch:

250 g Lachsforellenfilet	2 Limetten, Abrieb, Saft	2 EL Honig
2 EL Sojasauce	2 EL mittelscharfer Senf	1 kleines Bund Schnittlauch
4 Zweige Dill	Pfeffer	

Für die Rievkooche:

3 große mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 Ei
2 EL Haferflocken	Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Salz

Für den Dip:

7 kl. Feldsalatröschen	5 Zweige Frisée	2 Blätter Radicchio
50 g körniger Frischkäse	75 ml Honig	125 g grober Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Lachsforellenkaviar

Für den Fisch:

Das Lachsforellenfilet sashimi-artig in Tranchen schneiden und einzeln auf ein Backblech legen. Honig, Sojasauce und Senf vermischen und mit gehacktem Dill und Schnittlauch sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Diese Marinade nun mit einem Pinsel auf die Lachsforellentranchen auftragen und (wenn Zeit ist) im Kühlschrank ziehen lassen. Um den Garprozess zu beschleunigen mit Limettenabrieb und -saft etwas nachhelfen.

Für die Rievkooche:

Kartoffeln schälen, auf der feinen Seite einer Vierkantreibe reiben und mit Salz und Muskatnuss verkneten. Schalotte abziehen, feinschneiden und dazugeben. Ca 10 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken und dieses Wasser auffangen. Wasser in einem Schwapp wegschütten und die verbliebene Kartoffelstärke am Boden sowie ein Ei und die Haferflocken zu den ausgedrückten Kartoffeln geben. Diese Masse nun gut vermengen und als kleine Rievkooche in tiefem Sonnenblumenöl goldgelb von beiden Seiten ausbacken.

Für den Dip:

Dill fein hacken und mit dem Honig, Senf und Frischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern und Salaten garnieren.

Für die Garnitur:

Gut entfettete Rievkooche jetzt mit den Tranchen der Lachsforelle belegen und mit dem Dip und Lachsforellenkaviar garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 28. Dezember 2023