

Seesaibling, Selleriepüree, Rote Rüben Gelee

Ein Rezept von Patrick Suttner, Gastwirtschaft Neunläuf.



Infos

 Leicht

Merkmale

- Fischfleisch

Zubereitung

Seesaibling

- Seesaibling portionieren, einrollen und mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden.
- In Olivenöl bei 45°C confieren.

Selleriepüree

- Zwiebel und Sellerie in Öl anschwitzen.
- Obers, Salz und Pfeffer begeben und weich köcheln lassen, anschließend mixen.

Rote Rübengelee

- Rote Rübensaft mit Salz und Pfeffer aufkochen.
- Aga Aga und Gemüsewürze begeben und ½ Minute aufkochen lassen.
- In eine eingefettete Form füllen und auskühlen lassen, vor dem Anrichten leicht erwärmen.

Zutaten

Seesaibling

- 280 g Seesaibling
- 500 ml Olivenöl
- 4 lange Schnittlauch Halme
- Salz, Pfeffer

Selleriepüree

- 500 g Sellerie
- 100 g Zwiebel
- 300 ml Obers
- Salz, Pfeffer
- Öl

Rote Rübengelee

- 350 ml Rote Rübensaft
- 2 g Agar Agar
- Gemüsewürze
- Salz, Pfeffer

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Patick Suttner erklärt uns, was hinter dem Begriff Confieren steckt: Es handelt sich um ein altes Kochverfahren, bei dem Fleisch schonend in Öl gegart wird.