

Variation der Wispertal Forelle

Rezeptidee: Gutsküche Weingut August Eser

Das Wispertal ist ein Teil des Rheingaus und bekannt für seine Forellen. Dieses etwas ausgefallene Rezept bedarf etwas Zeit bei der Vorbereitung, begeistert aber unsere Gäste immer wieder.

Dazu empfehlen wir unseren Riesling Charta mit seiner harmonischen Restsüße und der zum Fisch passenden Säure.

Zutaten/ Einkaufsliste für 4 Personen

Für die Forellenroulade

4 St. rohe Forellenfilets
50 ml Sahne
2 EL fein gehackten Dill
wer mag: junge Weinrebenblätter
Salz, Pfeffer

Für das Forellentatar

2 St. Geräuchertes Forellenfilet
1 Stck. Schalotte
1 Stck. Gurke
½ Stck. Zitrone
¼ Stck. Apfel
1 EL Crème Fraîche
Salz, Pfeffer

Für die geräucherte Forelle

2 Stck. geräuchertes Forellenfilet
80ml Sahne
20g frischer Meerrettich
1 Spritzer Zitrone
Salz, Pfeffer

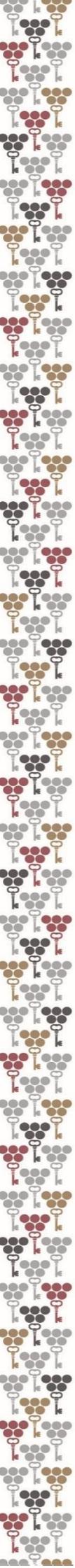
Zubereitung

Die Hälfte der Forellenfilets für die Füllung klein würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Mixer fein pürieren. Nach und nach die Sahne einrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Diese kurz durchkühlen, durch ein Sieb streichen und den gehackten Dill unterheben.

Auf die nebeneinander gelegten Forellenfilets die Füllung aufstreichen – vorher noch salzen und pfeffern. Die Forellenfilets von der breiten Seite her fest einrollen. Der Clou: als äußere Schicht kann man junge Rebblätter benutzen und wie Rouladen einrollen. Die Rebblätter sollte man aber vorher schon mal etwas kochen, da sie länger brauchen als der Fisch.

Jeweils in eine hitzebeständige Frischhaltefolie wickeln und mit dem Küchengarn an den Seiten fest verschließen.

In einem flachen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Temperatur auf 70° reduzieren und konstant halten. Die Rouladen einlegen und 7-8 Minuten pochieren (sanft garen) und anschließend kaltstellen. Wenn die Roulade kalt ist, auspacken und in Scheiben schneiden.



Forellentatar

Die Forellenfilets in ca. 0,5cm große Würfel schneiden und zur Seite legen. Den Apfel, die Schalotte und die Gurke in ganz feine Würfel schneiden und vermengen. Sobald der Apfel dazugekommen ist, mit Zitronensaft anmachen. Nun die Forellwürfel dazugeben und einrühren.

Zum Schluss noch mit Crème Fraîche sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Salz aufpassen, denn die geräucherten Forellen sind oft schon sehr kräftig gewürzt.

Geräucherte Forelle

Die Forellenfilets halbieren. Die Sahne schlagen, mit dem geriebenen Meerrettich vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Zusammen anrichten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

