

Geräucherte Lachsforelle auf Rahm-Rieslingkraut und Stampfkartoffeln (ein Rezept für 4 Personen)

Die Produkte, die auf der Speisekarte in *Kursivschrift* geschrieben sind, können Sie bei uns für zu Hause kaufen! Mitnehmen können Sie zudem alle Lebensmittel, die wir als Grundprodukte im Landgasthof für unsere Speisen verwenden wie z.B. Butter, Eier, Topfenquark, Käse, Essig, Öle, Salat, Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel etc. Sie können alle Dinge einkaufen, die daraus als Halbfertigprodukte entstehen, wie z.B. die bratfertige Hirschkeule oder den eingelegten Sauerbraten, alle zubereiteten Salate, alle Saucen, alle Suppen wie z.B. die Klare Ochschwanzsuppe. Natürlich gilt dies auch für unser Bauernbrot, die Focaccia und die Ciabatta aus dem Steinbackofen.

Als Zutaten für die geräucherte Lachsforelle nehmen wir:

- 1 ganze *Lachsforelle aus den Teichen der Familie Borger in Wadring* (durchschnittliches Gewicht 800g-1kg) wahlweise
- 4 Stück *Lachsforellenfilets à 180g küchenfertig von der Haut geschnitten*
- flüssige Butter
- Salz und Pfeffer frischgemahlen

zum Räuchern: Weißbuchensägemehl und 7 Stück zerdrückte Wacholderbeeren

Zubereitung:

Die Lachsforellenfilets- beidseitig gesalzen und gepfeffert - auf einen eingölten Gitterrost legen; auf der Oberfläche mit Butter einpinseln und im Räucherofen 15min bei 100 °C räuchern; *Tipp 1: zur Raucherzeugung verwenden wir geruchsneutrales Weißbuchenholzmehl, zum Aromatisieren des Rauches geben wir die zerdrückten Wacholderbeeren bei; Tipp 2: Falls Sie keinen Räucherofen haben können Sie einen Holzkohलगrill verwenden, der sich abdecken lässt z.B. Weber-Grill; Tipp 2: Sie können die fertig geräucherte Lachsforelle bei uns kaufen, die Lachsforellenfilets nach dem Räuchern mit Alufolie abdecken und bei höchstens 50 Grad Celsius warmstellen; Tipp 3: nicht bei höherer Temperatur, da ansonsten der Fisch weiter gart und dadurch trocken wird;*

Als Zutaten für das Rahm-Rieslingkraut nehmen wir:

- 400g frisches Sauerkraut
- Butter
- 2 Stück kleine Zwiebeln in Streifen geschnitten
- 1 Stück mittelgroßer Boskopäpfel geschält und in Scheiben geschnitten
- 200ml trockener Rieslingwein
- 300ml Sahne
- 1 Stück Lorbeerblätter
- 3 Stück zerdrückte Wacholderbeeren
- Salz nach Gusto

Zubereitung des Rahm-Rieslingkraut:

Die Zwiebelstreifen in Butter glasig dünsten; das Sauerkraut und die Apfelscheiben dazugeben; das Ganze mit dem Kochlöffeln gut durchmischen; mit dem Rieslingwein ablöschen; den Wein etwas einreduzieren lassen; dann die Sahne, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren dazugeben; mit Salz abschmecken; das Sauerkraut solange kochen lassen, bis es weich ist; gegebenenfalls nochmals mit Salz abschmecken.

Als Zutaten für die Stampfkartoffeln nehmen wir:

- 500g Kartoffeln, mehligkochende
- 50g Butter
- 150ml Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Gusto

Zubereitung der Stampfkartoffeln:

Die Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser garen; die Kartoffeln noch heiß pellen und in mittelgroße Stücke zerteilen; die zerteilten, heißen Kartoffeln in einen Topf geben; Salz, Pfeffer und Muskatnuss über die Kartoffeln geben; zwischenzeitlich die Sahne zusammen mit der Butter erhitzen; die Sahne-Butter-Mischung heiß über die Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen bis noch ein paar Kartoffelstücke im "Püree" sind; gegebenenfalls nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Fertigstellung:

Das Sauerkraut als "Beet" auf 4 große, flache Teller verteilen; jeweils ein Lachsforellenfilet darauf legen; die Stampfkartoffeln in einer separaten Schüssel servieren.

Unsere Weinempfehlung:

2002er Wiltinger Kupp Riesling trocken, Weingut Van Volxem - Roman Niewodniczanski, Wiltingen / Saar