



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

REZEPT MOSAIK VON DER REGENBOGENFORELLE
N25 KALUGA HYBRID KAVIAR/EDAMAME/
CHAMPAGNER BEURRE BLANC

FÜR 4 PERSONEN ALS VORSPEISENPORTION:

ZUTATEN:

- 1 Regenbogenforelle circa 500 g
- 1 Eiweiß
- 1 EL Dill *gehackt*
- 1 EL Petersilie *gehackt*
- 200 g Edamame *aus der Schote gepult*
- 100 g Buchenpilze
- 1 TL Schnittlauch *geschnitten*
- 400 g Nussbutter *dunkel und nicht zu schwach gebräunt*
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

- 200 g Schalotten
- 1/2 Flasche Weißwein *trocken*
- 1/2 Flasche Champagner *trocken*
- 250 g Butter
- 31 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 5 Pfefferkörner

- 4 Filoteigchip *ausgestochen in 6 cm Kreisen, goldgelb gebacken*
- 30 g Dose N25 Kaluga Hybrid Kaviar
- Blüten und Kräuter zur Garnitur



Die Schalotten in feine Scheiben schneiden, mit dem Weißwein und 300 ml des Champagners bei mittlerer Hitze in einem Topf einreduzieren und dabei die Gewürze mitkochen lassen. Wenn die Flüssigkeit auf 1/3 eingekocht ist, die Schalotten abpassieren und die Reduktion auffangen. Diese dann mit der kalten Butter aufmixen und mit Salz, Pfeffer sowie dem frischen Champagner abschmecken.

Die Forelle filetieren und von allen Gräten befreien. Die Haut abziehen und den Tran auf der Hautseite vorsichtig entfernen. Danach mit der „ehemaligen“ Hautseite nach oben auf ein Blech/Brett legen und dünn mit dem Eiweiß abstreichen. Darauf dann die Kräuter streuen, die Filets jeweils in drei Teile schneiden und übereinander als Roulade in Frischhaltefolie straff einrollen, um einen Mosaikeffekt im Anschnittbild zu erzeugen. Kaltstellen und vor dem Garen in vier gleich dicke Scheiben schneiden.

Die Nussbutter auf 55 °C temperieren und mit Knoblauch, Thymian sowie Salz würzen.

Darin dann die Forelle für circa 25–30 Minuten sanft garen lassen. Dabei darauf achten, dass man die Frischhaltefolie beim Einlegen in die Nussbutter nicht entfernt, um die Form des Mosaiks zu halten. Die Folie wird erst kurz vor dem Anrichten entfernt.

Währenddessen die Edamame in einer Sauteuse mit etwas Butter leicht anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Buchenpilze kurz ansautieren, würzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Zum Anrichten das Mosaik (ohne Folienrand) mit Salz würzen und in die Mitte des Tellers legen. Um die Scheibe abwechselnd Edamame und Buchenpilze anrichten. Die Beurre Blanc aufmixen und als Schaum um den Fisch geben. Den N25 Kaluga Hybrid Kaviar in vier gleich große Nocken formen und auf die Filoteigchips geben. Mit Kräutern und Blüten garnieren, auf die Forelle setzen und zum Schluss mit etwas Nussbutter, in der die Forelle gegart wurde, verfeinern.

Guten Appetit!