

Philipp Stein

06. Dezember 2016

Räucherforellenschupfnudeln auf Forellencarpaccio

Rezept für 4 Personen

Zutaten**Forellenschupfnudeln und Carpaccio**

500 g	Kartoffeln, mehlig
kochend	
2	Eier
2	Eigelb
2	geräucherte
Forellenfilets ohne Haut	
100 g	Mehl
etwas	Salz, weißer
Pfeffer aus der Mühle	
1 Prise	Muskat
300 g	Bachforellenfilet,
ohne Haut	
etwas	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
1/2 Bund	Schnittlauch
etwas	Forellenkaviar
etwas	ingelegter roter Rettich

**Für den Forellenschaum**

2	Schalotten
20 g	Butter
200 ml	Weißwein
100 ml	Wermut
500 ml	Fischfond
200 g	Sahne
50 g	Crème fraîche
etwas	Salz, Piment d'Espelette
1 Spritzer	Zitronensaft
1	geräuchertes Forellenfilet ohne Haut
2 EL	Sahne, geschlagen

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt weich kochen.
2. Eier, Eigelbe und geräucherte Forellenfilets fein mixen und durch ein Sieb streichen.
3. Weich gekochte Kartoffeln abschütten. Heiß schälen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Eiermasse, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und zu einem Teig verarbeiten, nicht zu lange kneten.
4. Kartoffelteig auf bemehlter Fläche in fingerdicke Walzen formen. Diese schräg in 2 cm lange Stücke aufteilen und in kochendem Salzwasser garen. Wenn die Schupfnudeln an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen.
- 5.

Für den Forellenschaum Schalotten schälen, fein schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Den Fischfond zugeben und wieder auf die Hälfte einkochen.

6.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Frisches Forellenfilet in 4 mm dicke Scheiben schräg aufschneiden. Vier Teller mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Forellenfiletscheiben auslegen, so dass der Boden bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken. Bei 70 Grad ca. 8 Minuten im Ofen leicht garen.

7.

Sahne und Crème fraîche zum Saucenansatz geben und nochmals bis zur gewünschten Bindung einkochen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

8.

Das geräucherte Forellenfilet klein schneiden und zur Sauce geben. Mit dem Stabmixer aufschäumen, geschlagene Sahne unterheben.

11.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schupfnudeln darin warm schwenken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

12.

Warmes Forellencarpaccio mit geschäumter Sauce bedecken. Forellenschupfnudeln in die Mitte setzen, Forellenkaviar auf die Schupfnudeln geben. Mit Schnittlauch bestreuen. Mit Rettichscheiben belegen.

Pro Portion: 713 kcal / 2983 kJ

46 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß, 30 g Fett