

In Pils gebeizte Yspertaler Lachsforelle

Rezept von Margit Frey vom *Gasthof zum Goldenen Löwen* in Maria Taferl, Niederösterreich



Zubereitung Beize

Die Zutaten für die Beize gut vermengen. Die Gewürze auf die Filets (beidseitig) gut ausdrücken und mit dem Pils übergießen. Nach 12 Stunden einmal wenden und weitere 12 Stunden beizen lassen.

Zutaten Honig Senf Schaum

Zutaten in einen Messbecher geben. Mixen und mit Schlagobers auf ½ Liter auffüllen. Durch ein feines Sieb seihen und eine ½ Liter Isiflasche füllen. 1 Patrone dazu.

Anrichten

Lachsforelle in feine Streifen schneiden und auf Ruccolabeet (marinieren) anrichten. Mit Honig-Senf-Schaum vollenden. Garnierung nach eigenem Ermessen (Dille, Balsamico Lac, Scherrytomaten...)

Zutaten Lachsforelle

2 Filets (ohne Gräten und ohne Haut)
zu je 250g ca. 6 Portionen

Zutaten Beize

90 g Meersalz
150 g Braunen Rohrzucker
Etwas Dill, grob geschnitten
1 TL Pfeffer geschrotet
Etwas Koriander, geschrotet (oder frisch)
300 ml Pils

Zutaten Honig Senf Schaum

125 g Creme fraiche
1 EL Estragonsenf
1 EL Süßer Senf
1 EL Honig
Salz, Pfeffer, Zitronensaft