

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Marinierter Bachsaibling mit Spargelmousse

Zutaten

Fisch:

420 g Saiblingsfilet
Salz, Koriander

Marinade:

40 ml Olivenöl
10 ml Haselnussöl
2 St. Limone (Saft und Schale)
80 g Karottenbrunoise

Mousse:

120 g Spargel, weiß
200 ml Spargelfond
80 ml Obers
3 Bl. Gelatine
80 ml Schlag
4 Sch. Kohlrabi
1 g Safran



Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt von: Siegfried Wintgen, MBA, MSc

Zubereitung

Fisch: Die Filets entgräten und in sehr feine Scheiben geschnitten flach so auf die Teller legen, dass in der Mitte ein Kreis von 6 cm frei bleibt. Einen Teil der Fischeischnen mariniert zur Rose drehen als Garnitur auf dem Mousse.

Marinade: Aus den Zutaten eine Marinade rühren, die blanchierten Brunoise zufügen und den Fisch damit dünn einpinseln.

Mousse: Den Spargel schälen und die Spitzen abschneiden. Den Rest klein schneiden und in etwas

Fond weich kochen. Dann den Obers zugeben, aufkochen, mixen, passieren und die aufgelöste Gelatine unterheben. Die Masse abschmecken und mit dem Schlag vollenden. Vier Formen mit blanchierten Kohlrabischeiben auslegen, den Rand mit den glasierten Spargelspitzen auslegen und das Mousse ca. 3 cm hoch einfüllen und kühlen.

Anrichten: Das Mousse mittig anrichten, mit den Garnituren zieren und servieren.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

