

## Geräucherte Forelle auf Meerrettichmousse



### Zutaten für 4 Personen:

100 g Sahnemeerrettich  
100 g geschlagene Sahne  
Salz  
weißer Pfeffer  
1 Blatt Gelatine  
steirisches Kürbiskernöl  
200 g geschälte und gekochte Rote Bete  
100 g Gelierzucker 2:1  
1 Schalotte  
100 g Kürbiskerne  
50 g Zucker  
10 g Salz  
2 EL Wasser  
1 ganze geräucherte Forelle oder  
2 geräucherte Forellenfilets  
(z. B. von Fish n' Smoke in St. Vit)  
1 Gläschen roter Forellenkaviar  
1 Box Gartenkresse

### Zubehör:

1 Spritzbeutel, 1 Backpinsel, Brett, Messer, 4 große weiße Teller, Einweghandschuhe

### Zubereitung:

Die einzelnen Komponenten am Morgen vor-bereiten. Für die Meerrettichmousse 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 2 EL Sahnemeerrettich in einen Topf geben. Langsam unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Masse in eine Schüssel zum restlichen Meerrettich geben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben und im Spritzbeutel eine Stunde kalt stellen.

Für das Chutney die Rote Bete mit Handschuhen zuerst in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, dann würfeln. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett farblos anschwitzen. Rote Bete und Gelierzucker hinzugeben und abwarten, bis sich etwas Flüssigkeit bildet. Dann die Temperatur erhöhen und 5 Minuten gut durchkochen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Pfanne leeren, Zucker, Salz und Wasser hineingeben und köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist. Bei mittlerer Hitze abwarten, bis der Zucker leicht karamellisiert. Kürbiskerne hinzufügen, durchrühren und auf ein Backpapier gießen. Abkühlen lassen und fein hacken.

Die Forelle/Forellenfilets filetieren, Gräten ziehen und vorsichtig die Haut abziehen. Die Filets sollten nach Möglichkeit ganz bleiben. Nun die Filets in je 2 gleiche Balken (ca. 1 x 12 cm) schneiden.

Zum Anrichten etwas Kürbiskernöl längs auf die Teller pinseln. Das Meerrettichmousse als Streifen mit der Länge der Forelle darufspritzen, den Forellenbalken auflegen und leicht andrücken. Eine Linie Rote-Bete-Chutney daraufgeben und mit Kaviar, Kürbiskernkrokant und Gartenkresse filigran dekorieren.

Rezept und Foto: Patrick Schweigart