

**TANN
HEIMER
TAL***

Geräucherte Lachsforelle

Creme von Senfgurken, Stangerl vom Kren,
süß-saurer Rettich, Käferbohnen Sand



© Hotel Schwarzer Adler

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Geräucherte Lachsforelle

Creme von Senfgurken, Stangerl vom Kren, süß-saurer Rettich, Käferbohnen Sand

Das Räuchern ist eine uralte Tradition in den Alpen. Es ist nur eine der vielen Möglichkeiten Lebensmittel haltbar zu machen. Früher wurde damit das Überleben in den entbehrrungsreichen Wintermonaten gesichert.

Wir bewahren diese Tradition in unserem Hause! Heutzutage geht es natürlich nicht mehr um das Überleben unserer Gäste - eher um den unvergleichlichen Genuss welcher eine frisch geräucherte Forelle bietet. Mit modernen neuen Ideen und Fantasie entsteht nicht bloß ein Genuss für den Gaumen: Unser Sous Chef Toni zaubert aus der Räucherforelle einen Genuss für alle Sinne.

Zutaten Senfgurken:

2 Schalotten grob gewürfelt
1 Knoblauchzehe ausgedrückt
1 Bund Dill ohne Stiele
15 g Salz
15 g Zucker
2 EL gelbe Senfkörner
½ EL weiße Pfefferkörner
1 EL Korianderkörner
½ EL gemahlener Kurkuma
5 Wacholderbeeren
200 ml Weißweinessig
2 Gurken von je ca. 300 g

Zutaten Senfsauce:

½ EL Senfkörner
Die selbst eingelegten Senfgurken
Dill fein geschnitten

Zutaten Käferbohnen Sand:

300 g Käferbohnen
30 g Zucker
100 g Mehl
200 g Butter
Salz und Pfeffer

Zutaten süß-saurer Rettich:

1 Stange weißer Rettich
¾ l Wasser
1 kg brauner Zucker
100 g Meersalz
1 Liter Weißweinessig
1 Zimtstange
2 Pimentkörner
1 EL Koriandersamen
1 EL schwarze Pfefferkörner
4 Thymianzweige

Zutaten Stangerl vom Kren:

2 Blatt Gelatine
200 gr. Frischkäse
100 g Topfen 40 %
100 ml Obers geschlagen
Fein geriebener Meerrettich nach Geschmack.
Pfeffer aus der Mühle Salz
1 flache Fleischplatte oder flacher Teller

4 Scheiben kalt geräucherte Lachsforelle

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***



Wohlfühlhotel · Tannheim · Tirol

**SCHWARZER
ADLER**

Geräucherte Lachsforelle

Creme von Senfgurken, Stangerl vom Kren,
süß-saurer Rettich, Käferbohnen Sand

Zubereitung Senfgurken:

500 ml Wasser mit allen Zutaten außer den Gurken aufkochen und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Die Gurken halbieren entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden. Den Sud durch ein Sieb abgießen, die Gurkenscheiben zugeben und 10 Minuten kochen lassen. Samt dem Sud in Einmachgläser füllen. Im Wasserbad bei 100 Grad 10 Minuten einkochen.

Zubereitung Senfsauce:

Senfkörner ca. 30 Minuten, in leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen, abgießen. Etwa ein Viertel der Gurken aus dem Glas nehmen und mit etwas Gurkenfond im Mixer zu einer sämigen Sauce pürieren. Vor dem anrichten mit den Senfkörnern und dem Dill mischen. Evtl. etwas nachsalzen.

Zubereitung Käferbohnen Sand:

Die Käferbohne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die eingelegten Bohnen weichkochen, Bohnen grob mixen und mit Zucker, Mehl und Butter mischen. Salzen und Pfeffern. Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen und 10 Min. bei 150 Grad im Ofen zu einer knusprigen Scheibe backen. Auskühlen, in kleine Stücke brechen und Mixen.

Zubereitung süß-saurer Rettich:

Den Rettich putzen und in kleine Würfel schneiden. Alle restlichen Zutaten aufkochen und über den Rettich geben. In Einmachgläser füllen und kühl stellen. Hält im Kühlschrak ca. 3 Monate.

Zubereitung Stangerl vom Kren:

Fleischplatte oder Teller in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit dem Quark glattrühren. Obers und Kren sorgfältig darunterziehen und würzen. Die Gelatine in einem Topf schmelzen und heiß unter die Frischkäsemasse rühren. Zugedeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen. Die Masse in einen Torten Spritzbeutel mit kleiner runder Tülle füllen. Die Fleischplatte oder den Teller aus dem Gefrierfach nehmen. Mit dem Spritzbeutel Stangerl auf den Teller spritzen und sofort wieder einfrieren.

Zum Anrichten die Lachsforelle mittig auf den Teller geben. Zur Dekoration einige Brunnenkresse Spitzen und getrocknete Rote Bete Scheiben anrichten. Wie auf dem Bild. Die Stangerl erst im letzten Moment aus dem Tiefkühlfach nehmen und auf den Teller legen.

Guten Appetit wünscht das Team vom Schwarzen Adler.

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***

