

## Wege der Genüsse | Lachsforelle und Saibling mit Edelkrebs-Sauce, Beurre blanc, Rote Bete und Steinpilzen

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Lachsforellenfilet
- 400 g Saiblingsfilet
- 400 g Kartoffeln, Vitelotte, blau-lila Kartoffeln
- 400 g Zucchini
- 80 g Basmati-Reis
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Für das Carpaccio:

- 320 g gekochte Rote Bete
- 120 g Steinpilze
- 3 Schalotten
- ca. 25 ml Essig
- ca. 50 ml Öl
- Salz
- Pfeffer
- Bund frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Dill)

### Für die Edelkrebs-Sauce:

- 1 kg Edelkrebse
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 25 cl Weißwein
- 4 cl Cognac
- 20 cl Sahne
- 2 Liter Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Kräuterbündel (Lorbeer, Thymian, Lauch, Petersilie)

### Für die Beurr blanc:

- 3 Schalotten
- 10 cl Weißwein (Riesling)
- 0,5 l Sahne

- 80 g Butter
- 1/2 Zitrone
- Walnussöl
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für das Carpaccio Rote Bete und Steinpilze in hauchdünne Scheiben schneiden.

Rote Bete auf Teller verteilen. 2 Schalotten fein würfeln, Kräuter hacken und mit Öl und Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette gut verrühren und über die Rote Bete geben. Das Carpaccio ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die hauchdünnen Steinpilze und mit 1 fein gehackten Schalotte kurz in einer Pfanne anschwanken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die warmen Steinpilze über das Carpaccio geben.

Serviervorschlag zum Carpaccio: frisches Nuss-Brot

Für die Edelkrebs-Sauce die Krebse in heißem Wasser garen. Das Krebsfleisch lösen. Die Karkasse mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit Cognac flambieren, mit Weißwein ablöschen. Tomatenmark dazugeben und die Sauce bis zur Hälfte reduzieren. Wasser und Kräuterbündel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach ca. 1 Stunde leicht kochen.

Anschließend durch ein Sieb geben und mit Sahne binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Krebsfleischstücke in die Sauce geben.

Für die Beurre blanc die Schalotten fein würfeln und in Walnussöl anschwitzen. Weißwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur Hälfte reduzieren. Sahne und Zitronensaft dazugeben. Die Beurre Blanc ca. 5 Minuten leicht kochen. Butter in kleinen Stückchen in die Beurre Blanc geben und mit einem Schneebesen oder Stabmixer unterrühren.

Vitelotte-Kartoffeln in Salzwasser kochen. Basmati-Reis in Salzwasser kochen.

Zucchini in Scheiben schneiden. Lachsforellen und dSaiblinge in ca. 50 g schwere Medaillons schneiden.

Die Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz in Butter schwenken. Basmati-Reis durchsieben und in eine Timbalform geben. Die Fisch-Medaillons und die Zucchinischeiben jeweils in einer Pfanne beidseitig mit etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Anrichten:**

Den Reis-Timbal auf einen Teller geben. Kartoffeln und Zucchinischeiben abwechselnd auf dem Teller anrichten. Die gebratenen Medaillons dazugeben und mit den beiden Saucen anrichten.

*Rezept: Forellenhof Trauntal*

*Quelle: Wege der Genüsse vom 31.07.2011*

*Episode: Der Saar-Hunsrück-Höhenweg*