

Rote-Bete-Pfannkuchen-Rolle, Himbeer-Ge, Räucher-Forelle

Für zwei Personen

Für die Pfannkuchen:

150 g Mehl	100 ml Milch	100 ml Rote-Bete-Saft
2 Eier	Salz	

Für die Meerrettichcreme:

1 Apfel	4 EL Sahnemeerrettich	200 g Schmand
1 Zitrone	4 Zweige Dill	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Forelle:

2 Forellenfilets mit Haut	Räucherspähne	200 ml neutrales Öl
1 Flocke Butter	Salz	Pfeffer

Für das Himbeer-Gel:

200 ml Himbeersaft	1 Limette	3 g Agar-Agar
1 EL Zucker		

Für die Garnitur:

1 rohe Gelbe Bete	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 g Haselnüsse
Shisokresse	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Pfannkuchen:

Alle Zutaten verrühren, kurz stehen lassen und in einer Pfanne dünn ausbraten.

Für die Meerrettichcreme:

Sahnemeerrettich mit Schmand verrühren. Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft mit Dill und sehr fein gewürfeltem Apfel dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Forelle:

Forelle in neutralem Öl mit Flocke Butter im Ofen bei 90 Grad ca. 10 Minuten konfieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und mit Räucherpistole unter einer Glocke das Raucharoma annehmen lassen.

Wenn sich die Haut der Forelle leicht, aber nicht zu leicht abziehen lässt, ist sie perfekt gegart. Laut der Umweltschutzorganisation WWF sind Forellen aus europäischer Bio-Aquakultur eine gute Wahl. Weniger empfehlenswert sind dagegen Forellen aus südamerikanischer Aquakultur.

Für das Himbeer-Gel:

Alle Zutaten aufkochen damit sich der Zucker auflöst. Dann kaltstellen.

Wenn alles abgekühlt ist, pürieren und mit Hilfe eines Spritzbeutels Perlen auf Teller spritzen.

Für die Garnitur:

Bete schälen, in dünne Scheiben hobeln, mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren und auf die Teller geben. Haselnüsse in Ofen rösten, klein hacken und mit Shisokresse als Garnitur mit auf die Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Pfannkuchen füllen, einrollen und servieren.

Jan Kapfer am 24. November 2021