

Schnitte von Forelle mit Kräuter-Mayonnaise, Dill-Öl

Für vier Portionen

Für die Mayonnaise:

2 junge Knoblauchzehen	1 Ei (Klasse M, zimmerwarm)	1 TL Senf
1 unbehandelten Limette	ca. 200 ml Pflanzenöl	5 g Frankfurter grüne Sauce
Kräutermischung	Salz, Pfeffer	

Für das Törtchen:

1 Scheibe Tramezzini	20 ml Pflanzenöl	1 kleine Landgurke
1 Schalotte	1 Bund Dill	1 unbehandelten Limette
100 g geräuchertes Forellenfilet	1 TL braunen Rohrzucker	1 grüner Apfel
20 ml Olivenöl	1 kl. Gläschen Forellenkaviar	1 Schale Shisokresse
50 g Frisée (geputzt)	Salz, Pfeffer	Bunsenbrenner

Für das Dill-Öl:

$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner	1 kleinen Bund Dill	50 ml Argan Öl
Salz		

Für die Mayonnaise den Knoblauch schälen, fein schneiden und zusammen mit Senf, Ei, Saft und Abrieb der Limette in einen hohen Mixbecher geben. Kräuter zupfen, waschen, fein schneiden und zur Mayonnaise-Basis geben. Mit Salz, Pfeffer würzen. Den Mixstab hinein stellen und das Pflanzenöl zugeben. Anschließend mit höchster Geschwindigkeitsstufe das Öl emulgieren lassen. Für die Vorspeise das Pflanzenöl in einer breiten Pfanne leicht erhitzen und die Brotscheibe von beiden Seiten knusprig backen. Anschließend mit Dessertringen ausstechen und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Gurke der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Danach mit Salz, Pfeffer und Saft und Abrieb der Limette würzen. Den Dill von den Stielen zupfen, fein schneiden und ebenfalls zugeben. Die Forellenfilets in circa zwei Zentimeter Stücke schneiden, mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Den Apfel waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zum Schichten nun die Brotscheiben erneut in die Anrichteringe legen und einen Esslöffel Mayonnaise darauf geben. Danach die Gurkenwürfel darauf legen und die Forellenfilets darüber. Zum Schluss die Apfelstreifen darauf arrangieren und mit Kaviar sowie Shisokresse garnieren. Kurz vor dem Servieren die Anrichteringe entfernen. Die Pimentkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten bis sie ein durchströmendes Aroma entwickeln, danach in einem Mörser fei zermahlen. Den Dill von den Stielen zupfen und fein schneiden. Nun Piment, Dill, Öl und Salz miteinander verrühren. Zum Servieren die restliche Mayonnaise auf die Teller streichen und die Törtchen mittig platzieren. Links und rechts davon Frisée sowie Shisokresse drapieren und mit Dill-Öl vollenden.

Johann Lafer am 19. April 2014