

Marinierter Rhabarber und grüner Spargel mit Rosmarinmilch und confierter Sarlhusener Lachsforelle mit ihrem Kaviar

Von Küchenchef Gunnar Hesse vom Seeblick **** Genuss und Spa Resort Amrum



Zubereitung:

Rhabarber und Spargel:

- Rhabarber waschen, mit einem Messer die Schale abziehen und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden, diese sollten so breit sein wie der grüne Spargel
- den Rhabarber in Rhabarbersaft bissfest garen
- den Spargel im unteren Bereich schälen und in ca. 7 cm lange Stücke schneiden
- Spargel in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt
- aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas Rhabarbersaft, weißem Balsamico-Essig eine Marinade herstellen und beiseite stellen

Rosmarinmilch:

- 300ml Milch mit 2 Rosmarin Zweigen auf 30°C erwärmen (nicht kochen lassen) und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Lachsforelle:

- 500ml Olivenöl mit 4 Zweigen Rosmarin auf 60°C erwärmen und vom Herd nehmen.
- die ca. 80 g schweren Forellenstücke hinein legen, dabei kühlt das Öl auf ca. 55°C ab, diese Temperatur ca. 10-15 min halten, damit die Forelle schön glasig wird.

Anrichten:

- Rhabarber und Spargel in der Marinade erwärmen
 - währenddessen die Milch mit einem Zauberstab aufschäumen und ca. 2 min stehen lassen
 - aus Rhabarber und Spargel ein Gitter aufbauen
 - die Forelle aus dem Öl nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und mit Meersalzflöckchen gut würzen
- eine Nocke Kaviar auf die warme Forelle setzen und mit dem jetzt fest gewordenen Rosmarinschaum auf dem Teller anrichten

Rezept für 4 Personen (Vorspeise)

Zutaten:

- 360 g Bio-Lachsforellenfilet (küchenfertig)
- (von der Fischzucht Reese in Sarlhusener ca. 4 kg)
- 3 Stangen Rhabarber
- 16 Stangen grüner Spargel
- 300 ml Milch
- 50 g Forellenkaviar
- 6 Rosmarinzwige
- 300 ml Vollmilch
- 500 ml Olivenöl
- 100 ml Rhabarbersaft
- weißer Balsamico-Essig
- Meersalzflöckchen