Nah&Frisch



Roland Lukesch Professional

Rollmops von der Forelle auf Kürbiszwiebel

Vorspeise Fischgerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **90 min.**

Die entgräteten Forellenfilets leicht mit Pökelsalz einsalzen und 1,5h einziehen lassen.

Einen halben Liter Wasser mit Essig, Salz, Zucker, Lorbeerblättern, Koriander und Senfkörnern kurz aufkochen und danach die Marinade eine halbe Stunde ziehen lassen.

Die Zwiebel halbieren, in feine Streifen schneiden und im Anschluss darauf einsalzen.

Hokkaidokürbis in kleine Würfel schneiden und in einem kleine Gefäß mit möglichst wenig Wasser zugedeckt kochen. Danach den Kürbis gute pürieren und mit Stärkemehl abziehen.

Den Kürbissaft über die eingesalzene Zwiebel gießen und abkühlen lassen.

Die Forellenfilets zu einem Rollmops drehen und mit einer Nadel in Form halten. Die Rollmöpse mit der ca. 65° warmen Marinade übergießen und ziehen lassen.

Zutaten

- 4 kleine Forellenfilets (entgrätet)
- 1 große weiße Zwiebel
- 250g Hokkaidokürbis
- Apfelessig
- Pökelsalz
- Salz
- Zucker
- Lorbeerblätter
- Senfkörner
- Koriander ganz
- ½ Liter Wasser
- Stärkemehl