Nah&Frisch



Roman Pekarz | Professional

Kreuzwirt Sushi

Vorspeise | Fingerfood

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **60 min.**

Für die Polenta das Wasser zum Kochen bringen. Das Salz zugeben und den Maisgrieß einrühren. Die Polenta 10 min köcheln lassen. Dabei öfters umrühren.Danach nochmal 15 min ziehen lassen. Den Rotweinessig unterrühren.

Die Eier für den Palatschinkenteig aufschlagen und gut verquirlen. Die Milch mit dem Mehl rasch glatt rühren, die Eier und Kernöl einmengen und alles mit einer Prise Salz versehen. Die geschmolzene Butter langsam unterrühren. Eine flache Pfanne (ideal sind Palatschinken-Pfannen) erhitzen und etwas Butter zerlassen. Mit einem Schöpflöffel soviel Teigmasse einfüllen, dass der Boden gerade dünn bedeckt ist. In die Mitte einleeren und durch Herumschwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen.

Die fertigen Palatschinken auflegen und ca. 5mm dick mit Polenta bestreichen jedoch das obere und untere Ende ca. 3cm frei lassen Die Gurke der länge nach ca. 1 cm schneiden und auf den Polenta legen. Räucherforelle ebenfalls ca. 1cm der länge nach schneiden und auf die Gurke legen. Die Palatschinken einrollen und in 3 Teile schneiden und auf den Teller platzieren
Mit dem restlichen Polenta 8 Nockerl formen und ebenfalls platzieren. Auf die Nockerl ein Stück Räucherforelle legen ca. 2x3cm, ein TL Sahnekren auf die Räucherforelle und 1 TL Forellenkaviar geben.
Die Soße in kleine Dipschüsseln füllen und ebenfalls auf dem Teller platzieren.
Guten Appetit!

Zutaten

- **Polenta**
- 250 g Polenta
- 1 TL Salz
- 1 Ltr Wasser
- 2cl Rotweinessig
- **Palatschinke**
- 150 g Mehl (glatt)
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 EL Butter (geschmolzen)
- 1 Prise Salz
- 4 EL Butter (zerlassen, zum Herausbacken)
- 4 cl Kernöl
- **Räucherforelle**
- Kulmer Fisch
- 1 Bio Salatgurke
- **Oberskren**
- 2 TL Steirerkren
- 80 g Schlagobers
- Prise Salz
- 100 g Forellenkaviar
- **Kernölsoße**
- 8 cl Kernöl
- 8 cl Rotweinessig
- Salz, Pfeffer