



Zwischengang: Maria Groß

Forelle / Limone / Gurke

Zutaten für 4 Personen

Für die Forelle: Die Hälfte der Forelle portionieren, auf ein Backblech legen und mit etwas 400 g entgrätete Forellenfilets Öl beträufeln. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei 35 Grad Umluft in den Ofen schieben. Der Fisch ist fertig, wenn er eine „wachsige“ Konsistenz erreicht hat. Zum Vergleich am besten den rohen Fisch einmal leicht drücken.
Olivenöl
Limettenabrieb
Sea Salt (Pyramidensalz)

Den anderen Teil des Fisches hauchdünn aufschneiden und mit etwas Salz und Limettenabrieb überträufeln.

Für die Gurke: Eine Gurke in grobe Stücke schneiden und fettfrei in einer Pfanne mit viel Hitze anbraten. Anschließend ein gutes Stück Butter dazugeben. Salzen und pfeffern und die Chia Samen darüberstreuen.
2 Salatgurken
Butter
Salz, Pfeffer
30g Chia Samen

Für die Sauce Hollandaise: Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie Farbe angenommen hat und vom Herd ziehen.
50 g Butter
3 Eigelb
2-3 EL süßer Wein
Nun die Eigelbe über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Nach und nach den Wein angießen dabei stetig weiterschlagen. Zum Schluss die Butter langsam dazugeben und weiterschlagen, bis eine abgebundene Sauce entsteht.

Für den Limonen-Sauerrahm: Aus Sauerrahm, Zitronenabrieb und –saft einen Dip anrühren.
100 g Sauerrahm
1 Zitrone
Zucker
50g Estragon
20g Dill
20g Dillblüten
1 Gewürztagetes
100 g Litschis
Zum Anrichten eine Gurke halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden. Diese erneut längs halbieren. Nun einige Kräuter in die Gurkenstreifen einrollen und zwischen den angerichteten Fisch auf Teller setzen. Mit der Sauce übergießen.
Wer mag, kann aus Litschis mit dem Pürierstab ein Püree herstellen und dieses einfrieren. Je nach Geschmack auf dem Teller mit anrichten.