



Wildkräuter Mousse

Zutaten für 4 Personen

300 g Sauerrahm
200 g Creme fraîche
Wildkräuter (Schnittlauch, Löwenzahn, Brunnenkresse, Petersilie,...)
Salz
Weißer Pfeffer
Zitronensaft
Cayenne Pfeffer
3,5 Bl Gelatine
150 g geschlagener Obers

Zubereitung

Sauerrahm und Creme fraîche verrühren und zusammen mit den Wildkräutern mixen, damit der Geschmack und die Farbe der Kräuter in die Masse kommt, danach durch ein feines Sieb drücken, um die Stängel der Kräuter aus der Masse zu passieren.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und den Obers aufschlagen.

Die Kräutermasse mit Salz, weißem Pfeffer, Cayenne Pfeffer und einem Schuss Zitronensaft abschmecken. Die Gelatine in einem kleinem Topf auflösen und unter ständigem Rühren in die Kräutermasse einrühren. Nun den geschlagenen Obers unterheben, in eine geeignete Form (Ihr GMACHL Tipp: am besten mit Frischhaltefolie ausgelegt) abfüllen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.



Gebeizte Lachsforelle

Zutaten für 4 Personen

500g Lachsforelle (küchenfertig)
50g Zucker
40 Salz
1 Bund Dill
Zitronen
Koriander
Pfefferkörner

Zubereitung

Die Lachsforelle von Schuppen und von Gräten befreien. Den Dill grob schneiden und die Gewürze (Koriander- und Pfefferkörner) grob zerstoßen. Die Zitrone mit einem Sparschäler schälen und die Schale grob zerschneiden.

Alle Zutaten zusammen vermengen, nun etwas von der Gewürzmischung auf ein Blech verteilen, die Lachsforelle mit der Hautseite nach unten darauf platzieren und den Rest der Gewürzmischung auf dem Fischfilet verteilen.

Nun mit Frischhaltefolie abdecken und für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nach 24 Stunden die Gewürze unter fließendem, kaltem Wasser abwaschen, das Filet trocken tupfen und mit Hilfe eines Messers die Haut des Fisches abziehen. Nun portionieren und bis zum Servieren kalt stellen (Ihr GMACHL Tipp: verreiben Sie einen Tropfen Olivenöl oder Zitronenöl auf dem Filet, das gibt dem Fisch noch einmal einen guten Geschmack und einen schönen Glanz)



Petersiliendressing für Wildkräutersalat

Zutaten für 4 Personen

30 g Zucker
50 ml Rinderbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
1/2 EL Senf
50 ml weißer Balsamico
30 g Petersilienblätter
Pfeffer
Salz
Rapsöl (Menge bis die Bindung passt)

Zubereitung

Rinderbrühe, Senf, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer mixen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Nun die Petersilienblätter untermixen, bis die Blätter sehr fein Gemixt sind und das Dressing grün ist. Nun so viel Rapsöl langsam unter ständigem mixen in die Masse geben, bis eine samtige Konsistenz entsteht.

**Gutes Gelingen wünschen Ihnen Küchenchef Christian Kastenmeier
und Ihre Gastgeberfamilie Hirnböck-Gmachl!**