

BRIAN ON TOUR — SCHWEDEN

Schwedisches Forellen-Sashimi à la Brian

Diese kreative Mischung aus knusprigem Brot, süß-salzig mariniertes Regenbogenforelle mit Blaubeersenf-Akzenten und karamellisierten Walnüssen entspricht voll und ganz dem Spirit der New Nordic Cuisine und ist ein wahrer Schmaus für Gaumen und Auge.

Zutaten — 4 Personen

2 Regenbogenforellen

250 g Salz

500 g Zucker

250 g frische Blaubeeren

300 g Morcheln

1 Bund Radieschen

1 Packung Knäckebrot

1 Zitrone

1 Bund frischer Bärlauch

3 EL Dijon Senf

200 g Walnüsse

150 g Salzbuter

Optional: Sauerklee, essbare Blumen

Zubereitung

- 1 Für die Marinade eine große Handvoll Blaubeeren nehmen und mit der Gabel zerdrücken. Dann 250 g Salz und 250 g Zucker dazugeben und kräftig verrühren.
- 2 Regenbogenforellen filetieren. Mit der Pinzette eventuell verbliebene kleine Gräten entfernen. Filet mit der Hautseite nach unten in einen Topf legen.
- 3 Marinade auf die Filets auftragen, den Topf mit Folie bedecken und für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 4 Radieschen in Scheiben schneiden.
- 5 Anschließend Blaubeer-Senf herstellen. Dazu wieder eine Hand voll Blaubeeren mit der Gabel zerkleinern, Dijon-Senf unterrühren und mit einem Spritzer frischem Zitronensaft verfeinern.
- 6 Morcheln anbraten. Dafür Salzbuter in einer Pfanne schmelzen und dann die Morcheln mit den frischen Bärlauchblättern füllen und in der Pfanne schwenken.
- 7 Crumble herstellen. Dafür das Knäckebrot zerbröseln und mit geschmolzener Salzbuter im Sud der Morcheln in der Pfanne anbraten. Anschließend Crumble aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- 8 Walnüsse karamellisieren. Dazu die Pfanne komplett mit Zucker bedecken und diesen bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Walnüsse hinzufügen und im karamellisierten Zucker schwenken.
- 9 Nach den zwei Stunden die Filets aus dem Kühlschrank nehmen, schräg aufschneiden und großflächig in der Mitte eines Tellers ausbreiten.
- 10 Knäckebrot-Crumble, Morcheln, Radieschen und Walnüsse zu den Forellenscheiben auf den Teller geben. Anschließend mit dem Blaubeer-Senf garnieren. Falls vorhanden mit Sauerklee oder frischen Tannentrieben veredeln und essbare Blumen als Dekoration hinzufügen.
- 11 Zum Schluss nach Belieben Limonensaft darüberträufeln



God aptit!

(Guten Appetit!)