

## KALT GERÄUCHERTE LACHSFORELLE

Erdäpfelkäs | Rote Rübe | Kren

für 4 Personen

### Zutaten

250 g kalt geräuchertes Lachsforellenfilet  
oder Alpenlachsfilet  
(gezupft und enthäutet)  
200 g Erdäpfel mehlig (in der Schale gekocht)  
150 g Creme fraîche  
Schnittlauch  
Salz

#### ROTE RÜBEN

200 g Rote Rüben geschält & gekocht  
65 ml Hesperidenessig  
200 ml Wasser  
10 g Salz  
30 g Zucker

#### MARINADE

3-4 EL Sud von den Roten Rüben  
1 EL Dijonsenf  
1 Schuss Kübiskernöl

Zum Garnieren

Kren, Forellenkaviar, Kräuter, Radieschen



### Zubereitung

**1** 24 Stunden vorher die Roten Rüben vorbereiten. Wasser, Hesperidenessig, Salz und Zucker aufkochen lassen. Die Roten Rüben mit dem Sud z.B. in einem Rexglas übergießen und 24 Stunden eingelegt lassen.

**2** Lachsfilet entgräten, enthäuten, in mundgerechte Stücke schneiden und zum Anrichten auf die Seite stellen.

**3** Für den Erdäpfelkäs die gekochten Erdäpfel schälen. Mit Creme fraîche, frisch geschnittenem Schnittlauch, Salz und Pfeffer mit einem Esslöffel verrühren. Am besten schmeckt der Erdäpfelkäs lauwarm. Daher die Erdäpfel gleich nach dem Kochen verarbeiten.

**4** Für ein schönes Säurespiel kann diese Marinade mit wenigen Handgriffen gezaubert werden: Ein paar EL von dem Rote-Rüben-Sud und den Senf mit einem Schneebeesen vermischen. Danach etwas Kübiskernöl mit einem Esslöffel unterrühren. Fertig.

**5** Der Lachs wird mit Kren bedeckt und gemeinsam mit dem Erdäpfelkäs am Teller angerichtet. Rote Rüben dazugeben und nach Belieben mit Forellenkaviar, Radieschen und Kräuter garnieren. Zuguterletzt etwas Marinade darüber träufeln.

Vielen Dank an Philipp Essl vom Landgasthaus Essl für das Rezept!