

Rezept aus dem Saisonmagazin "Schöne Zeit 1/2020"

Forellenfilet mit Spargel und Bozner-Sauce-Schaum

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Forellenfilets zu je 100 g
- Salz
- 1 EL Butter
- 2 EL Weißwein
- 400 g weißer Spargel, gekocht
- 1 EL Butter

Bozner-Sauce-Schaum

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 30 ml heiße Geflügelfond oder Gemüfefond
- 80 ml mildes Olivenöl
- 1 TL Weißweinessig
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Tomatenöl (50 ml)

- 1 EL getrocknete Tomaten und 1 EL Essigurken, 1 TL Kerbel fein gehackt, mit 2 EL Olivenöl vermischen

Zubereitung

- Forellenfilets entgräten, zuschneiden und leicht salzen.
- Eine Pfanne mit etwas Butter austreichen, Filets hineinlegen, mit Weißwein übergießen, mit einem Deckel zudecken und am Herdrand etwa 4 Minuten ziehen lassen, ohne dass die Forelle Farbe bekommt.

Bozner-Sauce-Schaum

- Das Ei 7 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und schälen; Eigelb vom Eiweiß trennen, fein hacken und für die Garnitur bereitstellen.
- In einer Stahlschüssel rohes Eigelb mit Senf, Salz, Pfeffer und heißer Geflügelfond über dem heißen Wasserbad auf 80 Grad mit dem Schneebesen zu einem Schaum aufschlagen.
- Die Stahlschüssel vom Wasserbad wegnehmen und Olivenöl langsam einrühren.
- Mit Weißweinessig würzen und mit Schnittlauch verfeinern.

Fertigstellung

- Weißen Spargel in Stücke schneiden, in einer Pfanne mit etwas Butter erwärmen, salzen und dann auf die vorgewärmten Teller legen.
- Gegarte Forellenfilets drauflegen (mit der Hautseite nach oben) und die Haut abziehen.
- Aufgeschlagene Bozner Sauce auf die Forellenfilets geben, fein gehacktem Eigelb und Eiweiß bestreuen, mit Tomatenöl beträufeln und servieren.



TIPPS/VARIANTEN

1. Anstelle der Forellen können Sie auch Saibling, Steinbutt, Lachs oder Garnelen verwenden.
2. Servieren Sie eine normale Bozner Sauce anstelle der aufgeschäumten Bozner Sauce.
3. Anstelle des Bozner-Sauce-Schaums können Sie die Filets mit zerlassener Butter servieren.