

Vitello Forello

Ein Rezept von Christoph Puchegger, Puchegger-Wirt.



Vitello Forello © Niederösterreich Werbung/Sophie Menegaldo

Infos

 Mittel

Merkmale

- Fischfleisch
- Rind / Kalb

Zubereitung

- Für die Beize alle Zutaten bis auf das Meersalz und den braunen Zucker mörsern (oder fein mixen) und mit Salz und Zucker mischen.
- Das Forellenfilet von beiden Seiten gut mit der Beize würzen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für ca. 3–4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- Backrohr auf 140 Grad vorheizen.
- Den Tafelspitz zuputzen (Fett auf der Oberseite unbedingt dran lassen), mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne

Zutaten

- 1 kleiner Kalbstafelspitz
- 1 Forellenfilet entgrätet
- Salz, Pfeffer aus der Mühle,
- 1 Zweig Rosmarin, etwas Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dotter
- ½ Limettenabrieb, ½ Zitronenabrieb + Saft
- 1 TL Dijonsenf

mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian scharf von allen Seiten anbraten.

- 1 EL Butter in die Pfanne geben und ins Rohr schieben.
- Den Tafelspitz für ca. 30 Minuten rosa braten. 48 Grad Kerntemperatur sind optimal. Danach etwas auskühlen lassen.
- Für die Forellensauce das gebeizte Filet mit Küchenpapier abwischen, von der Haut entfernen und in grobe Stücke schneiden.
- Fischwürfel mit dem Dijonsenf, Dotter, Sauerrahm, Limetten- und Zitronenabrieb und Zitronensaft in einem Standmixer aufmixen. Das Ölgemisch langsam einlaufen lassen bis die Sauce eine cremig glänzende Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Tafelspitz fein aufschneiden und auf den Tellern platzieren. Die Forellensauce mit einem Löffel über das Fleisch ziehen.

- 1 EL Sauerrahm
- Ca. 150 ml Gemisch aus Olivenöl + Sonnenblumenöl 1:1
- 1 EL Butter

Für die Beize:

- 2 EL Meersalz
- 1 EL brauner Zucker
- Msp. Senfkörner
- Msp. Fenchelsamen
- 1 Pimentkorn
- 1/2 Lorbeerblatt
- 1 Wacholderbeere
- Msp. Korianderkörner

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Christoph Puchegger empfiehlt: Als Garnitur passen frittierte Kapern, Oliven, Tomaten, Brotchips und ein paar Kräuter oder Rucola perfekt.