

## Lachsforelle | Kohlrabi | Birne | Buchweizen

Rezeptur für 5 Personen

### Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
0,5	kg	Lachsforellenfilet
60	g	grobes Meersalz
40	g	Zucker
1	Stk	Zitrone
1	Bund	Dille
		<b>Kohlrabi mariniert</b>
2	Stk	große Kohlrabi (ca. 0,5kg)
60	ml	Apfelessig
80	ml	Traubenkernöl oder Haselnussöl
		Salz, Zucker, Zitronen- oder Limettensaft
		<b>Birnengel</b>
300	g	reife Birnen
1	Stk	Zitrone
50	g	Zucker
100	ml	Birnensaft
6	g	Agar Agar



### Vorbereitung

- ↳ Lachsforelle filetieren, entgräten, trocken tupfen.
- ↳ Salz, Abrieb der Zitrone, Zucker und Dille mischen, auf dem Filet verteilen, fest einfolieren und leicht beschweren, ca. 12 h kühl stellen (durch Vakuumieren verkürzt sich die Beiz-Zeit).
- ↳ Kohlrabi schälen, in feine Julienne schneiden.
- ↳ Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

### Zubereitung

- ↳ Kohlrabi in Essig, Öl, Salz und Zucker marinieren und kurz vor dem Anrichten abschmecken.
- ↳ Birnenwürfel mit Saft, Zitronensaft und Zucker weichkochen.
- ↳ Fein pürieren und mit Agar Agar weitere 2 Minuten kochen.
- ↳ Kaltstellen und fest werden lassen.
- ↳ Birnengel mit Stabmixer glatt mixen und in eine Spritzflasche füllen.
- ↳ Lachsforellenfilet aus der Kühlung holen, sämtliche Beiz abwaschen und trocken tupfen.
- ↳ In Folie gewickelt in der Kühlung lagern. Zum Anrichten gewünschte Menge und Größe portionieren

### Tipp:

Gepuffter Buchweizen zum Anrichten

100 g Buchweizen weichkochen, absieben, trocknen (90-120°C ca. 2 h) und danach in wenig 180°C heißem Fett knusprig frittieren.

### Finalisierung

- ↳ Kohlrabisalat in einer Linie am Teller platzieren.
- ↳ Lachsforelle locker darauf drapieren.
- ↳ Mit dem Birnengel Punkte als Akzente setzen und mit Buchweizen finalisieren.

**Allergene**

<input checked="" type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Krebstiere	<input checked="" type="checkbox"/> Ei	<input type="checkbox"/> Fisch	<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Erdnüsse	<input type="checkbox"/> Milch/Laktose
<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/> Sellerie	<input type="checkbox"/> Senf	<input type="checkbox"/> Sesam	<input type="checkbox"/> Sulfite	<input type="checkbox"/> Lupinen	<input type="checkbox"/> Weichtiere