

Vogersalat mit Roter Rübe, Kren und warmen Räucherfisch

Rezept für 4 Personen

- 400g Rote Rübe, Rote Beete,
gekocht
- 100g Rinderbrühe
- 2 El Weissweinessig
- 2 El Himbeeressig
- 2 El Balsamico
- 20g Öl
- Kümmel, Salz, Zucker, Pfeffer
evtl. Knoblauchzehe

- 200g Vogersalat (Feldsalat)

- 400g Fischfilet (Saibling, Forelle, Lachs ect.)
- Räucherofen
- Räuchermehl (2 EL)



Garnitur: Sauerrahm, evtl. Kaviar, Balsamicoglace, Kren (Meerrettich)

Die gekochte Rote Beete in Scheiben bzw. Würfel schneiden. Eine Marinade aus der warmen Rinderbrühe, Essig und Öl herstellen und über die Rote Beete gießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas gemahlenem Kümmel abschmecken. Diese Marinade dient auch als Dressing für den Feldsalat.

Den gesäuberten Fisch in Portionsgrösse schneiden und im Räucherofen kurz räuchern. Danach auf einen Teller mit etwas Butter geben, mit Klarsichtfolie abdecken und bei 70°C im Backofen garen. Die Rote Beete auf einem Teller anrichten, mit Sauerrahm und Balsamicoglace dekorieren. Den Feldsalat sowie das lauwarme Fischfilet anrichten mit grobem Salz und Pfeffer würzen.

Balsamicoglace

- 500g Rotwein
- 500g Balsamico dunkel
- 500g Traubensaft
- 70g Zucker
- 70g Honig

Alles gemeinsam in einen Topf geben und auf ein Drittel einkochen lassen. Mit ein wenig Mondamin anbinden und abkühlen lassen.

