

Traumhaftes Sushi aus der Lachsforelle mit einem leckeren Limetten Schmand

Lassen Sie sich nicht abschrecken, der Titel des Rezeptes hört sich komplizierter an als es in Wirklichkeit ist ;-)

Wenn Sie sich einmal mit einem extravaganten und modernen Fischgericht verwöhnen möchten, dann müssen Sie unbedingt das nachfolgende Rezept probieren - ich wünsche allen viel Spaß beim nachkochen einen guten Appetit !

Zutaten für 2 Personen

250 Gramm frische, rohe Lachsforelle
(oder roher frischer Lachs)

1 Stiel Staudensellerie	1 Karotte von 50 Gramm
1 Karotte von 10 Gramm	1 Zwiebel
1 Stiel frischer Petersilie	1 Stiel Thymian
1 Lorbeerblatt	Saft aus einer halben Zitrone
0,2 Liter Weißwein	0,1 Liter leichte Brühe
40 Gramm Frischkäse	
40 Gramm Schmand	30 Gramm Forellenkaviar
Streusalz, Pfeffer, grobes Salz	Petersilienblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Den Staudensellerie waschen, die Zwiebel und die beiden Karotten schälen. Dann alles zusammen mit Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Zitronensaft, Weißwein und der Brühe in einem Topf garen und bei kleiner Hitze rund zwei Stunden lang ziehen und ein köcheln lassen. Den entstandenen Sud durch ein Sieb gießen und abgekühlt mit dem Frischkäse und dem Schmand verrühren.

Den Forellenkaviar vorsichtig unter die abgekühlte, entstandene Soße heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Limettenzesten pafümieren..

Die Lachsforelle (oder Lachs) in dünne Scheiben schneiden und diese gerollt oder gefaltet anrichten. Eine Prise grobes Salz darüber streuen, die Kaviarsoße auf dem Teller um die Meerforellen-Scheiben herum verteilen. Mit Petersilienblättern garnieren. Als Beilage reicht ein frisches Baguette oder ein herber Obstsalat.