



## EISMEERFORELLE MIT SELLERIEPÜREE, ROTER BETE UND HOLUNDERBLÜTENFONDS

Sternekoch Steffen Disch verzaubert die Gäste im Restaurant Raben Horben bei Freiburg. Das Gasthaus ist bekannt für gehobene regionale Küche. Disch liebt es, bodenständigen deutschen Gerichten einen Touch Moderne zu verleihen. Für Kitchen Stars bereitet er Eismeerforelle mit Selleriepüree, Roter Bete und Holunderblütenfonds zu. Das Rezept ist für 4 Personen.

### Das sind die Zutaten:

Eismeerforelle  
(circa 80 – 100 g pro Person)  
Meersalz  
Olivenöl  
Rohe Rote Bete-Würfel  
Zucker  
Rote Bete-Saft oder Wasser  
Himbeeressig  
Sellerie  
Butter  
Sahne  
Tomatenessenz  
Kartoffel  
Holunderblütensirup  
Kartoffel-Crostini

### So wirds gemacht:

Die **Eismeerforelle** in circa 80 – 100 g schwere Filets portionieren. Mit einer Prise **Meersalz** auf der Fleischseite würzen. **Olivenöl** in einen Teller geben und die Filets darin wenden. Mit der Hautseite nach oben bei circa 60 – 65 Grad für 15 – 20 Minuten in den Ofen geben. Herausnehmen und nochmals bei grosser Hitze für 30 Sekunden in den Ofen tun.

**Rote Bete:** Die rohen **Rote Bete-Würfel** werden zuerst karamellisiert. **Zucker** in einen Topf geben und erhitzen – er darf aber nicht verbrennen. Die Rote Bete hinzufügen und von Anfang an mit ein wenig Meersalz würzen. **Rote Bete-Saft** oder **Wasser** in den Topf geben, mit einem Deckel zudecken und bei mittlerer Hitze für circa 15 – 20 Minuten köcheln lassen. Wenn die Rote Bete durch ist, zur Seite stellen und mit einem Spritzer **Himbeeressig** würzen.

**Selleriepüree:** **Sellerie** schälen und in kleine Würfel schneiden. **Butter** in einem Topf aufschäumen lassen und den Sellerie darin andünsten. Salzen. Ein wenig Wasser und **Sahne** begeben und den Sellerie darin weichkochen. Wenn der Sellerie weich ist, kann er im Mixer zu einem Püree vermischt werden.

**Holunderblütenfonds:** Für die Sauce braucht es **Tomatenessenz:** Das sind ausgekochte Tomaten, die mit Klärfleisch gewolft, mit Eiweiss geklärt und dann durch ein Tuch gelassen werden. Tomatenessenz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Um die Sauce zu binden, wenig rohe **Kartoffel** in den Fonds reiben. Das wird dann ausgekocht. Nach circa 5 Minuten sollte die Kartoffel weich sein. Jetzt wird der Fonds durch ein feines Sieb abpassiert. **Holunderblütensirup** begeben und mit einem Schwingbesen umrühren.

### Anrichten:

Die Haut des Fisches herunterziehen und mit Meersalz und **Kartoffel-Crostini** garnieren. Selleriepüree mittig im Teller anrichten und die Rote Bete darauf platzieren. Den Fisch auf das Bett legen und den Holunderblütenfonds darum geben.

Guten Appetit.