

> Erdäpfelstampf,  
Räucherlachsforelle, Junglauch-  
Räucherfischvelôuté



Allergene: D,G,O

Wareneinsatz pro Portion: € 0,59

Gericht für 20 Personen



**Komponenten:**

<b>Pro Portion</b>	<b>Für 20 Personen</b>	
140,00g	2800,00g	Erdäpfelstampf mit Räucherlachsforelle
50,00g	1000,00g	Junglauch- Räucherfischvelôuté
1,00g	20,00g	Oxalis (Sauerklee)

# Erdäpfelstampf mit Räucherlachsforelle



Allergene: D,G

Wareneinsatz für dieses Rezept: € 5,26

Rezept für 2800,00g

## Zutaten:

### Für 2800,00g

1637,43g	Kartoffel mehlig (geschält)
654,97g	Sauerrahm - ungefähre Mengenangabe
491,23g	Schillerlocken von der Lachsforelle
16,37g	Schnittlauch frisch - ungefähre Mengenangabe
	Salz

## Kochschritte:

1. Die Kartoffel kochen, schälen und mit einer Gabel zerstoßen
2. Die Räucherlachsforelle enthäuten, feinwürflig schneiden und dazugeben
3. Mit Sauerrahm auf die gewünschte Konsistenz bringen und abschmecken

# Junglauch- Räucherfischvelôuté



Allergene: D,G,O

Wareneinsatz für dieses Rezept: € 6,46

Rezept für 1000,00g

## Zutaten:

### Für 1000,00g

100,00g

Lauchöl

900,00g

Räucherfischvelôuté

## Kochschritte:

1. Die Velôuté erhitzen und das Lauchöl einmischen

# Lauchöl



Allergene:

Wareneinsatz für dieses Rezept: € 0,76

Rezept für 100,00g

## Zutaten:

### Für 100,00g

166,67g

41,67g

41,67g

Tafelöl

Petersilie frisch

Jungzwiebel (nur Grün)

## Kochschritte:

1. Öl mit Petersilie und Jungzwiebelgrün ca. 3 min mixen
2. in einem Topf auf 100° erhitzen
3. Durch ein Etamin passieren und auf Eiswasser abkühlen

# Räucherfischvelouté



Allergene: D,G,O

Wareneinsatz für dieses Rezept: € 5,70

Rezept für 900,00g

## Zutaten:

### Für 900,00g

121,02g	Weißwein
56,19g	Portwein weiß
56,19g	Noilly Prat
864,45g	Räucherforellenfond (für Mousse)
285,27g	Sahne 32%
	Maizena
38,90g	Butter

## Kochschritte:

1. Weißwein, Portwein und Noilly Prat reduzieren
2. Räucherfischfond und Sahne dazugeben um ca. ein Drittel reduziern
3. mit Maizena binden und salzen
4. mit kalter Butter montieren und abschmecken

# Räucherforellenfond (für Mousse)



Allergene: D,O

Wareneinsatz für dieses Rezept: € 2,93

Rezept für 864,45g

## Zutaten:

### Für 864,45g

138,11g	Räucherforellenfilet (nur Haut)
690,57g	Wasser - ungefähre Mengenangabe
248,60g	Weißwein - ungefähre Mengenangabe
138,11g	Zwiebel (Metzgerzwiebel) (geschält) - ungefähre Mengenangabe
138,11g	Champignon weiß (geputzt, gewaschen) - ungefähre Mengenangabe
13,81g	Knoblauch (geschält) - ungefähre Mengenangabe
1,37g	Lorbeerblätter ganz - ungefähre Mengenangabe
1,37g	Koriander ganz - ungefähre Mengenangabe
1,37g	Pfeffer schwarz ganz - ungefähre Mengenangabe
1,37g	Wacholderbeeren ganz - ungefähre Mengenangabe

## Kochschritte:

1. Mit den Zutaten einen Fond ansetzen und ca. 20 min köcheln lassen
2. Abseihen und für Räucherforellenmousse verwenden