

> Erdäpfelstampf,
Räucherlachsforelle, Junglauch-
Räucherfischvelôuté



Allergene: D,G,O

Wareneinsatz pro Portion: € 0,59

Gericht für 20 Personen



Komponenten:

Pro Portion	Für 20 Personen	
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- Räucherfischvelouté



Allergene: D,G,O

Wareneinsatz für dieses Rezept: € 6,46

Rezept für 1000,00g

Zutaten:

Für 1000,00g

100,00g

Lauchöl

900,00g

Räucherfischvelouté

Kochschritte:

1. Die Velouté 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

Räucherfischvelôuté



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