

# Geräuchertes Forellenfilet mit Gurke und Roggenknäcke Brot

- Räucherforelle lauwarm - bei 70°C in den Holdomat
- Gurkenröllchen
- Geschälte marinierte Gurken Julienne- mit Sauerrahm und Dill - Meerrettich
- Gurkengel
- Gurken Espuma
- Kresse und Friseesalat
- Knäcke Brot

## Gurkengel:

200 ml Gurkensaft  
spritzer Zitronensaft oder Limettensaft  
Salz  
1,5 g Agar Agar

Die Hälfte des Saftes mit dem Agar Agar aufkochen und kurz erkalten lassen, mit den restlichen Zutaten im Mixer zu einem Gel mixen und in eine Spritzflasche füllen.

## Gurken Espuma

250 g Salatgurke  
250 g Joghurt (3,5% Fett)  
2,5 Gelatine  
Dill, Salz, Pfeffer

Gurke mit Schale zusammen mit dem Joghurt und den Gewürzen fein mixen. Durch ein Sieb streichen. Gelatine mit etwas Gurkenmasse auflösen und zur restlichen Masse mischen. Abfüllen und 2 Patronen aufschrauben und kalt stellen.



KM Florian Piffer

