

Rote-Bete-Pfannkuchen-Rolle, Himbeer-Ge, Räucher-Forelle

Für zwei Personen

Für die Pfannkuchen:

| | | |
|------------|--------------|-----------------------|
| 150 g Mehl | 100 ml Milch | 100 ml Rote-Bete-Saft |
| 2 Eier | Salz | |

Für die Meerrettichcreme:

| | | |
|-----------|-----------------------|---------------|
| 1 Apfel | 4 EL Sahnemeerrettich | 200 g Schmand |
| 1 Zitrone | 4 Zweige Dill | Zucker |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Forelle:

| | | |
|---------------------------|---------------|---------------------|
| 2 Forellenfilets mit Haut | Räucherspähne | 200 ml neutrales Öl |
| 1 Flocke Butter | Salz | Pfeffer |

Für das Himbeer-Gel:

| | | |
|--------------------|-----------|---------------|
| 200 ml Himbeersaft | 1 Limette | 3 g Agar-Agar |
| 1 EL Zucker | | |

Für die Garnitur:

| | | |
|-------------------|-----------------------------|------------------|
| 1 rohe Gelbe Bete | $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft | 100 g Haselnüsse |
| Shisokresse | Olivenöl | Salz |
| Pfeffer | | |

Für die Pfannkuchen:

Alle Zutaten verrühren, kurz stehen lassen und in einer Pfanne dünn ausbraten.

Für die Meerrettichcreme:

Sahnemeerrettich mit Schmand verrühren. Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft mit Dill und sehr fein gewürfeltem Apfel dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Forelle:

Forelle in neutralem Öl mit Flocke Butter im Ofen bei 90 Grad ca. 10 Minuten konfieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und mit Räucherpistole unter einer Glocke das Raucharoma annehmen lassen.

Wenn sich die Haut der Forelle leicht, aber nicht zu leicht abziehen lässt, ist sie perfekt gegart. Laut der Umweltschutzorganisation WWF sind Forellen aus europäischer Bio-Aquakultur eine gute Wahl. Weniger empfehlenswert sind dagegen Forellen aus südamerikanischer Aquakultur.

Für das Himbeer-Gel:

Alle Zutaten aufkochen damit sich der Zucker auflöst. Dann kaltstellen.

Wenn alles abgekühlt ist, pürieren und mit Hilfe eines Spritzbeutels Perlen auf Teller spritzen.

Für die Garnitur:

Bete schälen, in dünne Scheiben hobeln, mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren und auf die Teller geben. Haselnüsse in Ofen rösten, klein hacken und mit Shisokresse als Garnitur mit auf die Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Pfannkuchen füllen, einrollen und servieren.

Jan Kapfer am 24. November 2021