

Lángos-Krapfen mit Lachsforelle, Mayonnaise, Topinambur

Für zwei Personen

Für die Krapfen:

40 g Butter	30 g Ei	125 ml Milch
250 g glattes Mehl	1 L Pflanzenöl	1 Prise Salz

Für die Lachsforelle:

Lachsforelle á 300 g	4 EL Olivenöl	Zucker
Korianderkörner	Salz	Räucherpfeife
Sägespäne		

Für die Mayonnaise:

250 g Sauerrahm	200 ml Pflanzenöl	50 g frischer Dill
Salz		

Für den Topinambur:

250 g Topinambur	50 g Apfelessig	1 EL Senfkörner
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Garnitur:

frische Gartenkresse	frischer Dill
----------------------	---------------

Für die Krapfen:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Butter, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Milch aufkochen und darüber gießen. Das Ganze rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig 20 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Teig anschließend 3mm dick ausrollen. Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen und in 180 Grad heißem Öl ausbacken. Abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Lachsforelle:

Lachsforelle säubern und mit einer Pinzette die Fischgräten zupfen.

Forelle einmal halbieren. Mit Salz, Zucker und Koriander würzen. Einen großen Teller mit Olivenöl einschmieren und die Filets mit der Hautseite nach unten auf den Teller auflegen. Teller mit Frischhaltefolie bedecken und im Backrohr für 20 Minuten garen lassen.

Sägespäne in eine Räucherpfeife geben, einschalten und anzünden. Den Rauch unter die Frischhaltefolie einfließen lassen, anschließend gut verschließen und für 1-2 Minuten ziehen lassen. Fisch in Stücke zupfen und auf den Krapfen verteilen.

Für die Mayonnaise:

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauerrahm glattrühren und mit Salz würzen. Pflanzenöl und Dill nach und nach mit Hilfe eines Stabmixers einmischen und die Masse in einen Dressiersack füllen.

Für den Topinambur:

Topinambur schälen und sehr dünn hobeln. Essig, 200 ml Wasser, Salz, Zucker und Senfkörnern in einem Topf aufkochen. Topinambur in den heißen Fond einlegen und nur kurz garen, damit er noch bissfest ist.

Für die Garnitur:

Gartenkresse putzen. Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Das Gericht mit Kresse und Dill garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Richard Rauch am 08. Dezember 2020