





## Bergforelle «Finkenwerder Art»

Arve – Kastanie – Kefir

von Christopher Knippschild

### VORSPEISE

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,  
ZUBEREITUNG 60 MIN.

#### KEFIR

10 g Bio-Kefirferment  
500 g sterilisierte Milch

in geben und bei 20–22 Grad 24 Std. ruhen lassen. Die Kefirmilch ist 5 Tage haltbar. Für Nachschub am besten mit 3 EL der fertigen Kefirmilch sofort einen neuen Ansatz starten.

#### GEMÜSEPICKLES

200 g Wasser  
200 g Weissweinessig,  
100 g Zucker,  
10 g Salz,  
5 g Senfkörnern  
10 Pfefferkörnern  
1 Rettich

mit und aufkochen. mit einem Hobel fein hobeln. Mit einem Ausstechring (3 cm Ø) Kreise ausstechen und mit einem Teil des heissen Picklesfond übergiessen. Zum Anrichten die Rettichscheiben leicht einschneiden und zu Trichtern formen.

10 Schnittlauchblüten

1 rote Zwiebel

10 g Randensaft

mit dem kalten Fond übergiessen und einlegen. fein hobeln und die kleinsten Ringe herauslesen. Den Picklesfond mit einfärben und die Zwiebelringe darin einlegen.

#### RAUCHKASTANIENCREME

200 g Rauchkastanien  
200 g Wasser

mit aufkochen und einweichen. Anschliessend fein mixen und mit Salz abschmecken.

#### ARVENESSIG

100 g Weissweinessig  
100 g Arvenzweige

aufkochen und übergiessen. Ziehen lassen.

#### ARVENSIRUP

100 g Wasser  
10 g Zucker  
100 g Arvenzweige

mit aufkochen. dazugeben und ebenfalls ziehen lassen.

#### ARVENÖL

160 g Arvenzweige  
300 g Traubenkernöl

zupfen und zusammen mit auf höchster Stufe auf 70 Grad mixen und direkt auf Eis passieren.

#### ARVENÖL-MAYONNAISE

2 Eigelb  
5 g Senf  
10 g Arvenessig  
ca. 150 g Arvenöl

mit und mischen. Mit mittels Mixstab aufmontieren. Mit Salz abschmecken.

#### KEFIRSAUCE

200 g Kefir,  
20 g Arvenessig,  
20 g Arvensirup  
5 g Salz

und vermengen. Kurz vor dem Servieren mit vermischen.

30 g Arvenöl

#### SONSTIGES GEMÜSE

1 Rettich

Aus einen Zylinder (1 cm Ø) ausstechen. Leicht abflämmen, sodass er von aussen schwarz gefärbt ist. Den geflammten Rettich in dünne Scheiben schneiden, pro Teller 2–3 Stück vorbereiten.

1 junge Zwiebel  
50 g Geflügelfond,  
10 g Salz  
10 g Butter

mit und in einen Vakuumsack geben und bei 70 Grad im Wasserbad 10 Min. garen. Anschliessend die Zwiebel in ihre Segmente teilen und ebenfalls leicht abflämmen. Mit Fleur de Sel verfeinern. 2 kleine Segmente pro Teller vorbereiten.

Fleur de Sel

#### GERÄUCHERTE BERGFORELLEN 2 mild geräucherte Bergforellen

ausnehmen, säubern, filetieren und portionieren. Dabei die Haut nicht abziehen. Die Filets in

Salzlake (10%)

10 Min. einlegen. Anschliessend auf einem mit Folie ausgelegten Lochblech ausbreiten.

Arvenholzspäne

in einem grossen, tiefen Gastroblech anzünden. Die Flammen ersticken, sodass Rauch entsteht. Das Lochblech mit den Filets obenauf setzen, mit Folie fest umwickeln und die Fische 10 Min. räuchern. dünn aufschneiden und in feine Würfel schneiden. Kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne in heissem auslassen.

100 g Bündner Rohspeck

30 g geschälte und gekochte  
Nordseekrabben  
Olivenöl

mit bestreichen, beiseitestellen. Bei Zimmertemperatur anrichten (bitte nicht vergessen. Anm. d. Red.).

**RAUCHKASTANIEN/HONIG-  
EIS-PERLEN**

100 g Rauchkastanien  
125 g Milch  
125 g Rahm

25 g Kastanienhonig  
60 g Eigelb

in  
und  
aufkochen und für 10 Min.  
ziehen lassen. Mit  
und  
mischen. Auf 82 Grad erhitzen  
und zur Rose abziehen.  
In einen Pacojet-Becher füllen  
und einfrieren.  
Anschliessend tropfenweise  
in Flüssigstickstoff geben und  
eiskalt anrichten.

**GARNITUR**

Vene-Kresse,  
Dill,  
Schnittlauchspitzen  
Grüner Oxalis

und  
als Kräutergarnitur  
verwenden.

Die Forelle von der Hautseite  
her abflämmen, sodass sie  
innen noch glasig ist. Die ge-  
brannte Haut abziehen. Den  
Fisch mit Fleur de Sel würzen  
und auf dem Teller von der  
Mitte her ein Stück nach links  
versetzt anrichten. Einen gros-  
sen Punkt Arvenöl-Mayonnaise  
vor und einen etwas kleineren  
direkt auf die Forelle spritzen.  
Die Zwiebelsegmente mit  
der Kastaniencreme fixieren  
und je oben und unten an der  
Forelle einen Rettichtrichter  
anlegen. Geflammten Rettich,  
Nordseekrabben und die  
Zwiebelringe anlegen.

**Forellenkaviar**

in die Rettichtrichter geben.  
Den ausgelassenen Speck  
anrichten und den Teller mit  
Kräutern und den eingelegten  
Schnittlauchblüten ausgarnie-  
ren. Die Kefirsauce angiessen  
und kurz vor dem Servieren die  
Honigeisperlen anrichten.