

# Confierte Regenbogenforelle, Knochenmark und Reis

## Regenbogenforelle

### Zutaten

4 Stk Forellenfilet  
etwas Olivenöl  
grobes Meersalz

Die Forellenfilets entgräten und von der Haut ziehen. Mit Olivenöl einstreichen und in eine Pfanne geben. Für 5 Minuten im Backrohr bei 160°C Oberhitze durchziehen lassen, sodass das Filet noch ein wenig glasig in der Mitte ist. Danach mit Meersalz würzen.

## Knochenmark

### Zutaten

4 Stk Knochenmark  
2 Scheiben Toastbrot  
2 El geschnitt. Schnittlauch  
12 Stk Himbeeren  
  
Salz

Das Knochenmark bei niedriger Hitze in einer Pfanne zergehen lassen. Die Toastbrot-scheiben entrinden, mit einem Nudelholz auf ein Drittel der Gesamstärke ausrollen und in feine Würfel schneiden. Vor dem Anrichten die Toastbrotwürfel im Knochenmark knusprig rösten, mit dem geschnittenen Schnittlauch und Salz verfeinern. Die Himbeeren in kleine Stücke zerteilen.

## Reissauce

### Zutaten

300 ml Fischfond  
50 ml Obers  
50 ml Weißwein  
1 El Basmatireis  
2 cl Noilly Prat  
1 Stk Schalotte  
1 Stk Knoblauchzehe  
4 cl Verjus  
etwas Zitronensaft  
  
Salz, Pfeffer Weiss

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfelig schneiden und in einem Topf mit etwas Butter glasig anschwitzen. den Reis dazu geben und leicht glasig mitschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen. Mit Weißwein und Obers aufgießen und bei niedriger Hitze solange kochen bis der Reis weich ist. Danach mit einem Stabmixer Pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Verjus verfeinern, würzen und kurz vor dem Anrichten mit einer Butterflocke montieren, dann bekommt die Sauce noch einen schönen Glanz und eine feine Note.



## **Reisespuma**

### **Zutaten**

250 ml Milch  
250 ml Obers  
100 g Rundkornreis

Salz

Isi Flasche und 2 Isi Kapseln

Milch, Obers und Reis kalt in einem Topf am Herd zustellen, würzen und aufkochen. Nach 2 Minuten den Topf vom Herd ziehen und den Reis weich ziehen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb seihen. Nochmals abschmecken. In eine Isi-Flasche abfüllen, 2 Kapseln dazu geben und gut schütteln.

**Verfasser: Dominik Stolzer, Chefkoch Hotel Sacher Wien**