

Mit Roter Beete gebeizte Chiemseeforelle an Bier-Secco-Sabayon

Fisch

- Seeforellenfilet 1,0 - 1,3 kg
- 200 g Rote Beete, frisch
- 100 g Meersalz, grob
- 50 g Zucker, braun
- 50 ml Wiener Bierbrand
- 2 Bund Dill
- 1 Zitrone(n), bio bzw.unbehandelt
- 100 g Meerrettichwurzel(n), frisch
- 1 Bund Dill

Rote Beete entsaften oder in einem Mixbecher pürieren. Meerrettich und Zitrone reiben. Alles zusammen mit Salz, Zucker Bierbrand und Dill nochmals pürieren.

Etwas von der Beize in eine Schale (welches die Größe des Filets hat) geben. Die Seeforelle mit der Haut

seite nach unten drauflegen. Die restliche Mischung auf dem Fisch verteilen und gut andrücken. Die Schale fest mit Frischhaltefolie verschließen. Alternativ kann das Filet natürlich mit samt der Beize vaccuumiert werden.

Nach 35-40 Stunden im Kühlschrank ist der Fisch durchgezogen.

Den Fisch herausnehmen, die Beize kurz abwaschen, trockentupfen und mit Olivenöl einreiben. Dann mit fein geschnittenem Dill und frisch geriebenem Meerrettich und etwas Bierbrand einreiben.

Die Seeforelle bis zum Servieren wieder in Folie gepackt im Kühlschrank lagern. Zum Gericht empfehlen wir ein Hoamat Bier Weißbier naturtrüb.

Bier-Secco-Sabayon

- 3 Eigelb
- Teelöfel Senf
- 1/8 l Wiener Zwickl
- etwas Meerrettich
- Salz und Pfeffer
- etwas Zitrone

Die Eigelbe mit den Zutaten in einer Schlagschüssel oder Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und die Mischung 4-5 Min. lang dick-cremig aufschlagen. Die Sauce in eine halb mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel stellen. Im kalten Wasserbad 2-3 Min. schlagen, bis die Sauce abgekühlt ist. Vor dem Servieren noch 10 Min. ruhen lassen.

Wir wünschen guten Appetit!

