

SCHAFKÄSE CRÈME BRÛLÉE MIT SAIBLING



BIERTIPP:
Rieder Pils



ZUTATEN

Schafkäse Crème Brûlée

150 g Schafkäse passiert
100 g Sauerrahm
70 g Crème fraîche
1 Ei
1 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
Etwas Rohrzucker zum Überflämmen

Gebeizter Seesaibling

320 g Filet vom Seesaibling, küchenfertig

Beize

40 g Salz
20 g Zucker
Pfefferkörner
Koriandersamen
10 g Basilikum

ZUBEREITUNG

Schafkäse Crème Brûlée

Passierten Schafkäse, Sauerrahm und Crème fraîche glattrühren.
Ei und Eigelb versprudeln, zusammen mit Salz und Pfeffer unter die Masse rühren.
In Schälchen füllen und im Wasserbad zugedeckt pochieren.
Die gekühlte Crème mit Rohrzucker bestreuen und überflämmen

Tipp vom Küchenprofi

Ofentemperatur: 90° Umluft (ohne Dampf)
Garzeit: 35 min

Gebeizter Seesaibling

Pfefferkörner und Koriandersamen leicht anstoßen und mit Salz und Zucker vermischen.
Saiblings-Filets mit der Beize und Basilikumstreifen ober- und unterseitig marinieren, abdecken.
Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Gewürze vorsichtig abwaschen, trocken tupfen und dünn aufschneiden.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



SCHAFKÄSE CRÈME BRÛLÉE MIT SAIBLING



BIERTIPP:
Rieder Pils



ZUTATEN

Tomatenmarmelade

8 reifen Tomaten
4 cl Olivenöl
1 rote Zwiebel
1 EL Rohrzucker
1 EL Tomatenmark
1 Schuss Weißweinessig
125 g Orangensaft
1/2 Vanillestange
Salz, Pfeffer
3 g Agar Agar

Basilikumöl

200 ml Olivenöl
100 g Basilikum
Salz, Pfeffer

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Tomatenmarmelade

Rote Zwiebel klein würfeln und mit Rohrzucker in Olivenöl karamellisieren.
Tomaten grob würfeln und zufügen, kurz mitschwenken, tomatisieren.
Mit Weißweinessig ablöschen, Orangensaft auffüllen und geschabte Vanillestange beigegeben.
Zu Marmelade einkochen, leicht mixen und durch ein Sieb passieren.
Agar Agar einrühren, 1-2 min köcheln lassen und anschließend kaltstellen; aufrühren und in eine Quetschflasche oder Dressierbeutel mit feiner Lochtülle abfüllen.

Tipp vom Küchenprofi

Die Tomatenmarmelade ist gekühlt und verschlossen mehrere Wochen haltbar.

Basilikumöl

Olivenöl mit geschnittenem Basilikum, Salz und Pfeffer aufmixen.
Für 20 min ziehen lassen und dann durch ein feines Haarsieb passieren.

Tipp vom Küchenprofi

Das Öl hält gekühlt mind. 2 Wochen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

