

Forelle

Chinakohl, Paprika, Rosinen

Chinakohl schneiden und mit dem kochenden Einlegefond übergießen.

Einlegefond

250 Weissbier

250 Weissweinessig

100 Wasser

3 Scheiben Ingwer

2 EL Senfkörner

2 Piment

70 brauner Zucker

1 Nelke

Chinakohl längs nach achteln und waschen. Für den Fond alles in einem Topf aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Den heißen Fond über den Chinakohl in Rexgläser füllen. 1 bis 2 Tage ziehen lassen.

Blanchierfond

250 Birnen bzw. Apfelsaft

100 Weizenbier

Prise Salz

Forelle im heißen Fond blanchieren.

Paprikafond

Paprika entkernen und entsaften. Saft aufkochen und mit Getreideessig und Salz abschmecken. Mit XanthanGum binden und erneut abseihen.

Rosinen (selbst getrocknet bevorzugt)

Etwas hacken und mit Olivenöl mischen.