

Schwarzwald Tourismus GmbH (STG)

Presseteam
Habsburgerstr. 132, D-79104 Freiburg

Telefon +49 761.89646-40 | +49 761.89646-35
Telefax +49 761.89646-70
E-Mail presse@schwarzwald-tourismus.info
Internet www.presse.schwarzwald-tourismus.info



Hans-Peter Rombach von Hotel „Zur Sonne“ in St. Peter:

Timbale von der Lachsforelle mit Rote-Beete-Risotto und Champignonsauce

Lachsforelle Zutaten für 10 Personen

- 10 Lachsforellenfilet ohne Haut und ohne Gräten
- 200 g Rahmspinat mit Eigelb gebunden
- 100 g Butter zum Förmchen buttern
- 1 Bd Kräuter gemischt und gezupft, Salz, Pfeffer und Noilly Prat zu den Lachsforellen als Gewürz

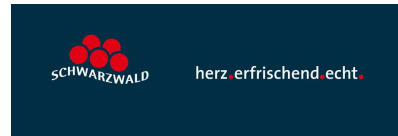
Die gebutterten Förmchen mit gewürzten Lachsforellen auslegen, die Filets vorher kurz plattieren die Hautseite muss nach innen zeigen. Das Förmchen innen mit etwas Rahmspinat auskleiden.

Rote-Beete-Risotto für 10 Personen

- 100 g Risottoreis
- 50 g Schalottenwürfel
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Kochfond von der Roten Beete
- 200 ml Gemüsebrühe
- 400 g gekochte Rote Beete in ca. ½ cm dicke Würfel schneiden
- 80 g Parmesan fein gerieben
- 30 g Meerrettich
- 30 g Senf

Die gekochte Rote Beete mit den Schalotten und dem Risottoreis andünsten und mitdünsten.

Der Risotto wird einmal aufgekocht und zur Seite gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird er erwärmt und auf die richtige Konsistenz gebracht. Mit Parmesan binden. Abschmecken mit frisch geriebenem Meerrettich und etwas gekörntem Senf.



Champignonsauce 10 Personen Menüportion

100 g Champignons fein gehackt
50 g Butter zum Andünsten
1 Stck Schalotte in feine Würfel geschnitten
50 ml Riesling
150 ml reduzierter Fischfond siehe Rezept
200 ml Sahne davon 50 ml geschlagen
2 Stck Eigelb zum Legieren
1 Stck Zitrone, davon den Saft
Salz und Pfeffer

Die Champignons andünsten mit Fischfond, Riesling und Sahne. 4-5 Minuten verkochen. Mit Eigelb binden und abschmecken mit Zitrone, Pfeffer und Salz.