

Variation von Kaviar, Forelle*, Hecht* und Stör*

Rezepte für 2 Personen · Mit klassischen Beilagen

Variation von Kaviar, Forelle*, Hecht* und Stör*

Vier edle Fischspezialitäten — mit klassischen Beilagen nach großer Tradition

24,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Räucherforellenfilet*	80 g
Hechtfilet*, sehr frisch	80 g
Störfilet* oder Störräucherfleisch	80 g
Kaviar (Stör- oder Forellenkaviar)*	20 g
Crème fraîche	4 EL
Schalotten, fein gewürfelt	2 Stück
Kapern	1 EL
Saure Gurken (Cornichons)	4 Stück
Hartgekochte Eier*	2 Stück
Dill, frisch	¼ Bund
Butter, eiskalt	30 g
Toastbrot oder Blinis	4 Scheiben/Stück
Zitrone	1 Stück
Fleur de Sel, weißer Pfeffer	nach Geschmack
Olivenöl	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Klassische Beilagen vorbereiten: Eier hartkochen (10 min.), schälen, Eigelb und Eiweiß getrennt fein hacken. Schalotten sehr fein würfeln, Kapern und Cornichons fein hacken — alle Beilagen in kleinen Schälchen separat anrichten.
- 2 Hechtfilet in etwas Olivenöl und Butter bei mittlerer Hitze je Seite 2–3 min. sanft braten. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, warm halten.
- 3 Toastbrot rösten oder Blinis in etwas Butter kurz erwärmen. Crème fraîche leicht salzen und mit frischem Dill verfeinern.
- 4 Alle vier Komponenten elegant auf einem großen Teller oder Brett anrichten: Räucherforelle in Scheiben, gebratener Hecht, Störfilet/-räucherfleisch und Kaviar in einem kleinen Löffel oder Schälchen (niemals Metall für Kaviar — Perlmutter, Knochen oder Porzellan verwenden). Crème fraîche und alle klassischen Beilagen dazu.

Zitronenspalten und Fleur de
Sel zum Selbstwürzen reichen.

◆ **TIPP VOM KÜCHENCHEF**

Kaviar darf niemals mit Metallbesteck in Berührung kommen — das oxidiert den Geschmack sofort. Ein Perlmutter- oder Knochenlöffel ist die traditionelle Wahl. Echter Störkaviar ist eine der teuersten Delikatessen der Welt; Forellenkaviar ist die zugänglichere Alternative mit leicht nussigem Geschmack. Die klassischen Beilagen (Schalotte, Kapern, Ei, Sauerrahm) sind kein Zubehör, sondern das Rüstzeug des Genießers: jeder kombiniert nach eigenem Geschmack.