



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | April 2012

# Marinierter Rhabarber und grüner Spargel

*mit Rosmarinmilch und confierter Sarlhusener Lachsforelle mit ihrem Kaviar*

*Von Küchenchef Gunnar Hesse vom Seeblick \*\*\*\* Genuss und Spa Resort Amrum*



Zutaten für 4 Personen

360 g Bio-Lachsforellenfilet (küchenfertig von der Sarlhusener Fischzucht Reese)

3 Stangen Rhabarber

16 Stangen grüner Spargel

300 ml Milch

50 g Forellenkaviar

6 Rosmarinzweige

300 ml Vollmilch

500 ml Rapsöl

100 ml Rhabarbersaft

weißer Balsamico-Essig

Meersalzflocken

## Zubereitung

### Rhabarber und Spargel

Rhabarber waschen, mit einem Messer die Schale abziehen und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden, diese sollten so breit sein wie der grüne Spargel.

Den Rhabarber in Rhabarbersaft bissfest garen, den Spargel im unteren Bereich schälen und in ca. 7 cm lange Stücke schneiden.

Spargel in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas Rhabarbersaft, weißem Balsamico-Essig eine Marinade herstellen und beiseite stellen.

*...weiter auf Seite 2*

**Rosmarinmilch**

300ml Milch mit 2 Rosmarin Zweigen auf 30°c erwärmen (nicht kochen lassen) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Lachsforelle**

500ml Rapsöl mit 4 Zweigen Rosmarin auf 60°c erwärmen und vom Herd nehmen.

Die ca. 80 g schweren Forellenstücke hinein legen, dabei kühlt das Öl auf ca. 55°C ab, diese Temperatur ca. 10 – 15 min. halten, damit die Forelle schön glasig wird.

**Anrichten**

Rhabarber und Spargel in der Marinade erwärmen währenddessen die Milch mit einem Zauberstab aufschäumen und ca. 2 min. stehen lassen.

Aus Rhabarber und Spargel ein Gitter aufbauen, die Forelle aus dem Öl nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und mit Meersalzflöcken gut würzen. Eine Nocke Kaviar auf die warme Forelle setzen und mit dem jetzt fest gewordenen Rosmarinschaum auf dem Teller anrichten.