



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Donaulachs im Heu mit Rote Rüben-Püree, braunem Butter-Crumble und Maroni

Rezept von Manuel Hofmarcher vom Restaurant „Anna“



Zutaten

Für den Donaulachs:

2 küchenfertige Donaulachse
2 kg Butter
frisches Heu

Für das Rote Rüben-Püree:

6 rote Rüben
4 EL geschlagene Sahne
40 g Butter (plus etwas mehr zum
Anrösten)
Himbeeressig
Salz, Pfeffer, Kümmel
16 frische Maroni

Für das Braune Butter/Crumble:

4 EL Milchpulver
140 g Butter

Zubereitung

Donaulachs: Das Heu mit dem Thermomix (ersatzweise mit der Moulinette) ganz klein mixen und durch ein feines Sieb passieren, sodass ein feines Pulver entsteht. Die gröbereren Reste, die im Sieb bleiben, beiseite stellen.

Die Lachse filetieren, die Haut abziehen und die Filets vom Tran befreien. Jeweils zwei Filets entgegengesetzt (das dicke auf das dünne Ende) aufeinander legen. Die Filets im feinen Heupulver wenden, bis sie schön mit Heu bedeckt sind. Straff in Klarsichtfolie einrollen, sodass schöne Röllchen entstehen und beide Enden verknoten. Bis zum Weiterverarbeiten kalt stellen.

Ganz am Ende (wenn die Beilagen auch fertig sind) die Butter in einen Topf geben und klären, danach durch ein Passiertuch gießen. Das übrig gebliebene Heu zur Butter geben und bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten aromatisieren lassen, dann die Butter erneut durch ein Passiertuch gießen.

Die geklärte, aromatisierte Butter auf 58 °C erhitzen. Den gekühlten Fisch in acht gleich große Röllchen (Folie oben lassen) portionieren. Die Röllchen in Butter einlegen und zwölf bis 14 Minuten glasig garen lassen.

Zuletzt den gegarten Fisch aus der Butter holen und aus der Folie wickeln, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 130 °C für ca. zwei Minuten ins Rohr geben, damit er schön heiß ist.

Rote Rüben-Püree: Vier Rote Rüben mitsamt der Schale in reichlich Salzwasser, das mit Kümmel aromatisiert wurde, weich kochen. Das dauert etwa eineinhalb Stunden (Nadelprobe machen).

In der Zwischenzeit die beiden anderen Roten Rüben schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zwölf Kreise (Durchmesser 3 cm) ausstechen. Die Reste entsaften. Die ausgestochenen Kreise mit dem Saft der Roten Rüben und Himbeeressig vakuumieren und bei konstanten 85 °C im Wasserbad für 45 bis 50 Minuten garen.

Die weichgekochten Rüben noch warm schälen. Anschließend klein schneiden und mit etwas von dem Saft glatt mixen. Zum Schluss die kalte Butter einarbeiten, bis das Püree einen schönen Glanz bekommt. Durch ein Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und Himbeeressig abschmecken.

Die Maroni kreuzweise einschneiden, vorsichtig schälen und die Hälfte mit dem Trüffelhobel in feine Scheiben hobeln. Die andere Hälfte mit einem Messer leicht zerdrücken.

Rote Rüben-Püree erhitzen, aber nicht kochen. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterziehen.

Etwas Butter aufschäumen und die zerdrückten Maroni darin goldbraun rösten. Die Rote Rüben-Scheiben im Saft leicht temperieren.

Braune Butter-Crumble: Die Butter in einem Topf schmelzen, Milchpulver dazu geben und unter ständigem Rühren rösten, bis die Masse eine schöne braune Farbe annimmt. Auf ein Sieb leeren und vollständig auskühlen lassen. Anschließend in kurzen Intervallen mixen, damit eine bröselige Konsistenz entsteht.

Beim Anrichten mit dem Rote Rüben-Püree mit einem Teelöffel kleine Punkte setzen und mit dem Löffelrücken zu Tropfen verstreichen. Den Fisch in die Zwischenräume setzen und Rote Rüben-Scheiben dazugeben. Die gerösteten Maroni darüber verteilen, mit den gehobelten Maronischeiben garnieren und das braune Butter-Crumble darauf geben. Mit einem Teelöffel zum Schluss noch einige Tropfen der Heubutter auf den Fisch geben.



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht




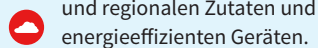
Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Menge
Zutaten für **4 Stück**

CO₂-Fußabdruck

 **3.710 g Co₂ eq pro Portion**
bei Zubereitung mit
biologischen, saisonalen
und regionalen Zutaten und
energieeffizienten Geräten.



4.137 g Co₂ eq pro Portion
bei Zubereitung mit
konventionellen, teils
nicht saisonalen und
regionalen Speisen und
herkömmlichen Geräten.