



Rezepte der Sendung vom 7. Mai 2012 - «Kaviar»

Für 4 Personen

Störfilet & Brennessel im Blätterteig (von Erika Hänni)

Vor- und Zubereitung: ca. 45 Min. / Backen: 30 Min.

600 g Störfilet, angebraten
2 Eier, hart gekocht, gehackt
100 g Reis gekocht
1 EL Bratbutter
1 Zwiebel, gehackt
100 g Champignons, in Scheiben
100 g junge Brennesselblätter
250 g Blätterteig, rechteckig ausgewallt
Salz und Pfeffer
Wasser zum Bestreichen



Zwiebeln, Pilze und Brennesseln in einer Pfanne dünsten, auskühlen. Eier bis und mit Brennesseln in einer Schüssel mischen, würzen, Stör würzen, 1 Min. anbraten. Teig auswallen, die Hälfte der Masse auf den Teig verteilen, Störfilet darauf legen, restliche Masse darüber verteilen. Blätterteig am Rand mit Wasser bestreichen, zu einem Päckli zusammenfallen.

Backen: Ofen auf 190 Grad vorheizen, 30 Min. in der Mitte des Ofen backen.

* * *

Ivo's Rauchfischsauce mit Kaviar

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

300 g Rauchfisch (Frutiger Stör)
1 Becher Crème fraîche

Alles mit einer Gabel zu einer Paste mischen, kühl stellen.



2 dl Fischfond (z.B. Fume de Poisson)

2 dl Weisswein

1 weisser Lauch, in feinen Ringen

1 kl. Knollensellerie, in Stücken

1 Schalotte, fein gehackt

150 g Champignons, in Scheiben

2 EL weisser Vermouth

2 EL Vodka

1 EL Butter, kalt

Salz, Pfeffer

Fischfond mit Zutaten bis und mit Champignons ca. ½ Std. köcheln, absieben. Sauce mit restlichen Zutaten abschmecken.

1 Büchslı Kaviar (Frutiger Stör)

1 Bund Kerbel, zum Verzieren

Servieren: Sauce auf dem Teller verteilen, Fisch nach Zubereitung von Frau Hänni darauf legen, kühl gestellte Paste und Kaviar mit einem Löffel auf den Fisch geben, mit Kerbel dekorieren.

En Guete!