





Rezept von
ALFIO GHEZZI

STEINPILZE

SEESAIBLING UND GRÜNKOHL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN · AUSFÜHRUNG: MITTEL- KOMPLEX · ZEIT: 30 MINUTEN

ZUTATEN

- 2 Steinpilze
- 240 g Alpiner Seesaibling
- 80 g Grünkohl
- 15 + 15 g Butter
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1/2 Thymianzweig
- Salz
- Pfeffer
- 20 g natives Olivenöl extra Imperiale
- 15 g Sahne
- 10 g Sauerrahm
- 105 g Champignonbrühe
- 5 g getrocknete Steinpilze
- 30 cl Bier

VERFAHREN

Das Seesaiblingsfilet entgräten und in winzige Würfel schneiden, dann mit Salz, Pfeffer und nativem Olivenöl extra würzen. Die Steinpilze putzen und vorsichtig waschen, dann einige Minuten in der Pfanne mit Butter, Knoblauch und Thymian anbraten und abschmecken. Die Pilzbrühe, die getrockneten Steinpilze, die Sahne, den Knoblauch und den Thymian in einen Topf geben und 50 Minuten lang köcheln lassen. Alles abseihen und das Bier, die saure Sahne und die Saiblinge auf den Tellern anrichten, die Steinpilze darauf verteilen und die mit dem Mixer emulgierte Steinpilzbrühe darüber geben, dann mit dem Grünkohl dekorieren.

WEIN- UND ÖLEMPFEHLUNG

Die Harmonie des Pinot Nero Trentino Superiore DOC Biologico Maso Elesi in Verbindung mit der Tiefe und den würzigen Empfindungen heben den Geschmack der Steinpilze und des Saiblings hervor. Das Olivenöl g.U. Garda Trentino Imperiale mit seiner Schärfe verleiht dem Gericht eine besondere Note.

