

Die Walliser Roggenbrot AOP Schnitte mit Forellenfilet und Roter Beete, Ricotta-Meerrettich-Creme von Pierre Crépaud



Vorbereitung : 30 min.
Kochen : 90 min.
Menge : 4 Personen



Zutaten für die Walliser Roggenbrot AOP Schnitte

- 4 Scheiben Walliser Roggenbrot leicht geröstet
- 200 gr. geräucherte Walliser Forellenfilets
- 1 Rote Beete
- Frische Dillzweige
- Grosses Salz
- Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle und rosa Beeren

Zutaten für die Ricotta-Meerrettich-Creme

- 150 gr. Ricotta
- 2 EL saure Sahne
- 2 Teelöffel geriebener Meerrettich
- Saft einer halben Limette und Schale
- Salz und Pfeffer

Zubereitung von Rote Bete in Salzkruste

- Den Ofen auf 150 Grad vorheizen
- Die Rüben abspülen, trocknen und die Schale dranlassen. Eine Schicht Salz auf den Boden der Auflaufform legen, die Rote Bete hinzufügen und vollständig mit Salz bedecken.
- 60-90 Minuten backen. Nach 60 Minuten mit einem Pik den Garzustand prüfen. Wenn der Pickel die Rote Bete leicht durchsticht, ist sie gar.
- 30 Minuten abkühlen lassen. Die Salzkruste aufbrechen, abspülen, trocknen und schälen.
- Mit der Mandoline dünn aufschneiden

Zubereitung der Ricotta-Meerrettich-Creme

- Ricotta, Sahne, Meerrettich, Zitrone, Salz und Pfeffer verrühren. Kalt stellen.

Montage der Brote

- Die Forellenfilets zurechtschneiden.
- Das Brot mit der Ricotta-Meerrettich-Creme bestreichen.
- Forellenfilets anrichten, Rote Bete-Carpaccio dazugeben und mit Dill bestreuen.
- Mit Limettensaft und Zesten beträufeln und servieren.