

"Oafisch"
Erdäpfelrisotto - g'elichte Reinanke - saure Rübensauce
von Lukas Nagl, Bootshaus Traunkirchen

Zutaten: (für 4 Personen)

4 Eier
1 geräucherte Reinanke (alt. Saibling / Forelle)
1 großer roter Zwiebel
Kren, Schnittlauch

Für das Risotto:

500 g speckige Erdäpfel in kleine Würfel geschnitten
2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 ml Most
150 ml Suppe
2 Ei Butter
2 Ei Bergkäse
Salz, Pfeffer

Für die Rübensauce:

250 ml roter Rübensaft (milchsauer)
100 ml Birnensaft
50 ml Verjus
Salz, Zucker
2 Ei Butter
1 TI Maizena

Zubereitung:

Für das Risotto:

Die Erdäpfelwürfel in wenig Butter glasig angehen lassen, Zwiebelwürfel und Knoblauch dazugeben. Mit dem Most Stück für Stück ablöschen und mit der Suppe auffüllen. Einkochen und mit Butter und Parmesan zu einer cremig / flüssigen Konsistenz binden!

Für die Eier:

Die Eier in eine Schüssel mit 2 Ei Essig geben und 15 min ziehen lassen.
In ein kochendes Wasser vorsichtig einlaufen lassen und 1 mal aufkochen. 5 min ziehen lassen und aus dem Wasser heben.

Für die Sauce:

Alle Zutaten vermischen und zur gewünschten Konsistenz einkochen!
Den Räucherfisch auslösen und in Stücke zupfen.

Das Risotto auf 4 tiefe Pasta Teller aufteilen, das Ei in die Mitte setzen, die Fischstücke darauf verteilen und mit Sauce umziehen. Mit Schnittlauch und Kren bestreuen und genießen.