

Rezept-Kochbuch

Rustica



*Familie Dr. Meyer-Ruffiner • Spiezstrasse 12
• 3714 Frutigen • 033 671 30 71 • hotel@rustica.ch*

Kalte Vorspeise

Dreifarbige Störterrine mit Papaya-Chutney

(Rezept für 6 Personen)

250 g	Weisses, pariertes Störfilet
200 g	Vollrahm
7 g	Meersalz
1 Prise	Pfeffer gemalen
30 g	Eiweiss
1 Prise	Safran
20g	Bärlauch, Dill oder Spinat
20 g	Pastis
5 g	Paprika, Salz und Pfeffer



Zubereitung

Vom Störfilet ein langer Streifen von ca. 50g für die Einlage schneiden, den Rest in Ragoutstücke schneiden und 10 Min. im Tk kühlen.

Gewürfeltes Störfilet mit dem Salz im Kutter einige Sekunden mixen, anschliessend Rahm zum Fisch geben und weitermixen, so dass eine glatte homogene Masse entsteht. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit dem geschlagenen Eiweiss und den restlichen Zutaten vorsichtig vermischen. Die Masse in zwei gleiche Teile halbieren. Ein Teil mit Safran färben, und die andere mit den Kräutern grün einfärben. Die Fischmassen abwechslungsweise auf eine Plastikfolie dressieren, mit dem in Paprika, Salz und Pfeffer gewürztem Störfilet auf die Fischmasse legen und einrollen. Beide Enden gut eindrehen und mit Alufolie stabilisieren. Im Steamer bei einer Raumtemperatur von 65 Grad bis zur Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Serviervorschlag:

Von der Terrine zwei Stücke à 1.5 cm auf ein Teller legen und mit Papaya-Chutney servieren.