

# THE FLYING SCHLEMMER

## LACHSFORELLE / BASILIKUM-GURKE / ZITRONE / KARTOFFEL

Ein Rezept von 2 Sternekoch Boris Rommel / Le Cerf / Friedrichsruhe

### Rezept für 2 Personen

200g Lachsforelle

#### Beize

5 g Salz

3 g brauner Zucker

10 g getrocknete

Kamillenblüten

#### Basilikum Gurke

½ Gartengurke

100 g Schmand

2 Zweige Basilikum

Weißer Balsamico

Salz , Zucker

#### Eingelegte Zitronen

1 Stk. Zitrone

1 EL. Zucker

2 EL. Noilly Prat

#### Kartoffelchips

1 Stk. Festkochende Kartoffel ohne  
Schale



Foto Copyright: Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## LACHSFORELLE / BASILIKUM-GURKE / ZITRONE / KARTOFFEL

Ein Rezept von 2 Sternekoch Boris Rommel / Le Cerf / Friedrichsruhe

### Zubereitung

#### Beize

Salz, Zucker und grob zerstoßene Kamillenblüten vermengen.  
Die Salz-Zucker-Mischung auf die Lachsforelle geben und abgedeckt 24 Stunden beizen.  
Am nächsten Tag die Beize leicht abwaschen und dünne Scheiben herunterschneiden.  
Den Fisch trockenlegen.

#### Eingelegte Zitrone

Die Zitrone filetieren.  
Zucker und Noilly Prat einmal aufkochen und auf die Zitronenfilets geben. 1 - 2 Stunden ziehen lassen.

#### Basilikum-Gurke

Die Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und dünne Scheiben herunterschneiden.  
Den Basilikum in dünne Streifen schneiden und unter die Gurke mischen.  
Die Gurken nun mit Schmand, weißem Balsamico, Salz und Zucker marinieren.

#### Kartoffelchips

Die geschälte Kartoffel in hauchdünne Scheiben schneiden und in 160° C heißem Sonnenblumenöl ausbacken, trockenlegen auf etwas Küchenrolle.



Zum Podcast

