



17  58

ESTERHÁZY

AUSTRIA

## Hausgebeizte Lachsforelle auf kaltem Quitten-Merlot-Trauben-Ragout

### **Zutaten für 4 Personen:**

5 Quitten  
Schalen einer halben Limette  
150 g Merlot-Trauben  
Zucker nach Geschmack  
200 ml Weißwein  
1 Limette  
etwas Butter  
2 rohe Lachsforellenfilets á 160 g  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

4 Quitten schälen, entkernen, in leicht gezuckertem Wasser mit etwas Limettenschale weich kochen und anschließend mit Hilfe einer Gabel zerdrücken sowie durch Zugabe von Kochwasser in eine püreeartige Konsistenz bringen.

In einem Topf Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis das Karamell sich auflöst. Die übrig gebliebene Quitte ohne Schale würfelig schneiden und in der Sauce weich kochen. Sobald die Würfel weich sind und die Flüssigkeit verdampft ist, die nunmehr goldbraunen Quittenwürfel mit etwas Butter verfeinern, gemeinsam mit den Merlot-Trauben unter das Püree rühren und abkühlen.

Lachsforellenfilets mit einem längeren Messer blattförmig aufschneiden sowie kurz mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Olivenöl marinieren. Mit frisch getoastetem Brot servieren.