

# Hohenrainer Wagyu-Rind im Gelée mit marinierten Balchen aus dem Vierwaldstättersee 4 Personen

## Zutaten:

- Gelée: 200 g Siedfleisch von der Wagyu-Rinderbrust, klein gewürfelt.  
100 g Gemüse in 2-mm-Würfelchen (Sellerie, Rübli, Lauch, Zwiebel, Tomaten)  
10 g Meerrettich, frisch gerieben  
10 g Pommery Senf  
Etwas Kerbel, Prezzemolo, Basilikum, fein geschnitten  
Balsamico-Essig weiss  
Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 dl Fleischsuppe  
4 Blatt Gelatine
- Balchen: 400 g Balchenfilet ohne Haut  
Je 1 KL Kerbel, Dill, Basilikum fein geschnitten  
Zeste von einer Bio-Zitrone frisch gerieben  
2 dl Zitronenolivenöl  
Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl hausgemachte Mayonnaise. Etwas frisch geriebener Meerrettich

## Vorbereitung Gelée

- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Fleischbrühe aufkochen. Gelatineblätter ausdrücken. Unter rühren in der heissen Bouillon auflösen. Erkalten lassen. Weiterverwenden wenn Gelée eindickt, dickflüssig wird.
- Siedfleisch in kleine Stücke würfeln (3 mm) Zutaten bis und mit Salz und Pfeffer mischen.
- Mischung in fast erstarrten Gelée einrühren. Dieses in eine passende flache Form einfüllen ODER  
in individuelle Förmchen einfüllen, erstarren lassen. Weiterverwenden.

## Vorbereitung Balchen

- Fisch in eine flache Schüssel legen. Sämtliche Zutaten mischen (ausser Zitronenöl) Fisch damit einreiben.
- Mit Zitronenolivenöl begiessen, bis der Fisch bedeckt ist. Mit Klarsichtfolie bespannt 24 Stunden marinieren.

## Anrichten

- Mayonnaise mit so viel frisch geriebenem Meerrettich aufpeppen, wie es einem nach persönlichem Gusto gut dünkt.
- Förmchen oder Form für ca. 20 Sekunden in heisses Wasser tauchen. Gelée oder die ganze, flache Form stürzen. Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in passende Portionen schneiden. Auf kalte Teller anrichten.
- Den Fisch aus dem Öl heben, gut abtupfen und in Portionen schneiden. Zum Gelée anrichten. Etwas angemachten Salat dazulegen.
- Mit etwas Meerrettichmayonnaise garnieren. Sofort auftragen.

## TIPP

- Ihr Fischhändler wird Ihnen den Balchen gerne filetieren und die Filets von der Haut lösen.
- Zitronenolivenöl gibt es kommerziell fixfertig im Handel. Wagemutige Köche mischen pro Deziliter Olivenöl das Abgeriebene von 1 Bio Zitrone unter und lassen diese Mischung für zwei Wochen im kühlen Dunkel stehen. Abpassieren und weiterverwenden.