

# Gebackene Forelle mit Kräutern und Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

2 Forellen	600 g Kartoffel, fest	100 g Pinienkerne
1 Kopf Endivien-Salat	6 Radieschen	3 Zitronen, unbehandelt
1 Zwiebel	1 Knolle Thaiknoblauch	1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g Butter	6 EL Senf, mittelscharf	100 ml Sahne
110 ml Olivenöl	300 ml Geflügelfond	200 ml Fischfond
3 EL Rotweinessig	40 ml Riesling, trocken	Mehl
1 TL Kümmel, ganz	Zucker	Cayennepfeffer
Meersalz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober/ Unter vorheizen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thaiknoblauch ebenfalls abziehen und die Hälfte klein hacken. Zwei Zitronen in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln putzen und in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel weich garen. Die Radieschen putzen und in dünne Scheiben hobeln. Den Endivien-Salat waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Die Forellen waschen und trocken tupfen. Anschließend die Forellen leicht mehlieren, salzen und pfeffern. Die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und die Zitronenscheiben in die Forellen füllen und das Ganze kurz von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Anschließend die Forellen auf das Pergamentpapier legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und die Pinienkerne darüber streuen. Das Ganze mit der Küchenschnur verschließen und für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Anschließend den Rotweinessig und zwei Teelöffel Senf unterrühren. Das Ganze mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen, eine Kartoffel hinzugeben und mit dem Pürierstab verrühren. Butter in einem Topf erhitzen bis sie braun ist. Das Dressing nach und nach unter die Kartoffeln geben. Butter erhitzen. Anschließend die Radieschen, den Endivien-Salat und die Zwiebel untermischen. Mit Cayennepfeffer würzen. Den Fischfond mit dem Weißwein einkochen. Die Sahne hinzugeben und reduzieren lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Soße mit dem Zitronensaft, fünf Esslöffeln Senf, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Forelle mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Rita Schneider am 01. Februar 2010