

Forelle mit Kartoffel-Chips, Meerrettich-Walnuss-Schmand

Für 2 Personen

2 Forellen, a 400 g	250 g Kartoffeln, fest	1 Meerrettich, frisch
100 g Walnusskerne	200 g Crème-fraîche	2 Zitronen, unbehandelt
1 Bund Minze	6 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, wässern und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Kartoffelscheiben dünn mit Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern und nebeneinander auf ein Backblech legen. Anschließend die Kartoffelchips für circa 15 Minuten in den Ofen geben, bis sie knusprig und goldbraun sind. In der Zwischenzeit die Forellen waschen, trocken tupfen und die Haut auf beiden Seiten mehrmals schräg einschneiden. Die Fische mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben und mit Thymian, Minze und den Zitronenscheiben einer Zitrone füllen. Anschließend die Forellen auf einem Backblech für circa zwölf Minuten auf der oberen Schiene zu den Kartoffelchips in den Backofen geben. Den Meerrettich schälen, reiben und die Walnüsse in einem Mörser grob zerstoßen. Anschließend die Walnüsse und den geriebenen Meerrettich mit der Crème-fraîche vermischen. Das Ganze mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Forellen mit den Kartoffelchips und dem Meerrettich-Walnuss-Schmand auf Tellern anrichten.

Max Thieme am 15. September 2010