

Forellen-Filet, Spargel, Blattspinat, Kartoffel-Mousse

Für zwei Personen

2 Forellenfilets, mit Haut	3 mehligk. Kartoffeln	5 Stangen Spargel
150 g Blattspinat	1 Schalotte	50 g Spitzmorcheln
30 g Forellenkaviar	1 Bund Blattpetersilie	1 Muskatnuss
100 g Butter	Zucker, Butter	Cayennepfeffer, Sherry
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest garen. Die Kartoffeln schälen und in einem weiteren Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Forellenfilets waschen und trocken tupfen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten. Anschließend wenden und zu Ende braten. Mit etwas Meersalz bestreuen und warm halten. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Morcheln waschen und klein schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Hälfte der Schalotten glasig anbraten. Die Morcheln zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Erneut etwas Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die restlichen Schalotten glasig anbraten. Den Spinat zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Danach mit einem Schuss Sherry ablöschen. Den Spargel abgießen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Spargel anbraten. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und ganz fein zerstampfen. Die Butter dazugeben und schaumig schlagen. Mit Salz abschmecken. Den Spargel, die Morcheln und den Spinat auf Teller geben. Den Fisch obenauf legen und mit dem Kartoffelmousse servieren.

Helene Freundt am 25. Juni 2012