

# Gebratene Forelle mit Acker-Salat und Kartoffel-Dressing

## Für zwei Personen

2 Bachforellen	2 mehligk. Kartoffeln	100 g Feldsalat
1 Zwiebel	6 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	3 Zweige Schnittlauch	2 Zweige Rosmarin
4 Walnüsse	2 EL eingel. grüner Pfeffer	1 EL Crème-fraîche
125 ml Gemüsefond	2 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Walnussöl
Butter, Rapsöl	Mehl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln putzen und mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone reiben. Anschließend halbieren, zwei Scheiben abschneiden und den Saft der Zitrone auspressen. Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb vermengen und den Bauchraum der Forelle damit einreiben. Jeweils eine Scheibe Zitrone, etwas Knoblauch und einen Zweig Rosmarin in die Forelle geben und mit den Nadeln verschließen. Die Haut der Fische einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Rapsöl in der Grillpfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Walnüsse grob hacken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Etwas Rapsöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und die gekochten Kartoffeln hinein pressen. Das Ganze pürieren und den Essig, Crème fraîche und das Walnussöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den grünen Pfeffer und etwas Zitronensaft zugeben und aufschäumen lassen. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und die Spieße entfernen. Die Kirschtomaten halbieren und zu dem Salat geben. Die Walnüsse auf den Salat geben und mit dem Dressing vermengen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Fisch auf Tellern anrichten und mit der Zitronen-Pfeffer-Butter beträufeln. Den Salat daneben anrichten, mit dem Schnittlauch dekorieren und servieren.

Renate Burkard am 17. Dezember 2012