

# Forellen-Filet mit Tagliatelle-Spitzkohl-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Forellenfilets:**

2 Forellenfilets, ohne Haut	50 g Tagliatelle, frisch	100 g Spitzkohl
1 Tomate	1 Zitrone	2 Scheiben Frühstücksspeck
2 Eigelb	25 ml Weißwein, trocken	100 ml Schlagsahne
1 EL Senf, grobkörnig	40 g Butter	Butter
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Schmand	1 TL Dijon-Senf
2 EL Honigessig	2 EL Sonnenblumenöl	Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober -und Unterhitze vorheizen. Für die Tagliatelle einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Den Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Den Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Tomate für eine halbe Minute in das kochende Wasser legen und anschließend kalt abschrecken. Die Tomate häuten, vierteln, entkernen und würfeln.

Die Tagliatelle in das kochende Wasser geben und für einige Minuten kochen.

Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und den Kohl und den Speck darin anbraten. Die Nudeln abtropfen und zusammen mit den Tomatenwürfeln hinzufügen. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Forellenfilets kalt abwaschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft, etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen.

Die Auflaufform mit Butter einfetten und die Filets nebeneinander in die Form legen. Die Kohl-Nudel-Mischung auf den Filets verteilen.

Die übrige Butter schmelzen. Die Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit dem Wein in einem Wasserbad schaumig schlagen. Nach und nach die flüssige Butter einrühren und dabei kräftigiterrühren. Die Sahne steif schlagen. Einen Teelöffel Sahne und den Senf dazugeben. Abschließend die Sauce über die Forellenfilets geben und im Backofen garen.

Für den Gurkensalat die Gurken schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und möglichst klein würfeln. Den Dill waschen, trocknen und klein schneiden. Den Essig und den Senf mit einem Schneebesen verrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Das Öl und den Schmand hinzufügen. Abschließend die Schalottenwürfel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenscheiben mit der Vinaigrette vermengen und mit dem Dill und dem Schnittlauch verfeinern.

Die Forellenfilets unter Tagliatelle-Spitzkohl-Gemüse mit Weißwein-Senf-Sauce und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit dem übrigen Schnittlauch garnieren und servieren.

Orietta Stein am 11. Mai 2015