

Forelle Müllerin, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für die Forelle:

1 ganze Forelle, mit Haut	1 Zitrone	50 g Butter
Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
3 EL Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffeln:

250 g Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	3 Wacholderbeeren
$\frac{1}{4}$ TL Kümmel (gemahlen)	1 Rosmarinzweig	1 Blatt Liebstöckel (getrocknet)
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 TL Salz

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 kleine Zwiebel	125 ml saure Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Wasabi-Paste	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Dill	2 Schnittlauchblüten, zur Dekoration
Salz, schwarzer Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Gewürze (Knoblauch, Wacholder, Kümmel, Rosmarin, Liebstöckel und Lorbeer) in das Teeei füllen und in das Wasser hängen. Die Kartoffeln schälen und darin gar kochen. Die Petersilie kleinhacken und beiseite stellen.

Die Forelle waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und pfeffern. Die Petersilie und Dill klein hacken und mit der Butter zerdrücken. Die Kräuterbutter in die Forelle füllen und danach die Forelle in Mehl wenden. Anschließend den Fisch in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.

Die Gurke schälen und in Scheiben reiben. Salzen und pfeffern. Die Sahne mit der Wasabi-Paste verrühren und dazugeben. Die Zwiebeln abziehen und sehr fein hacken. Dann ebenfalls dazugeben. Den Dill hacken und hinzugeben. Alles vorsichtig verrühren. Mit Schnittlauchblüten verzieren.

Die Kartoffeln abgießen und mit der Petersilie vermengen.

Die Forelle mit den Kartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Kay Ackermann am 22. Juli 2015