

Forelle 'Müllerin Art'

Für 2 Personen

Für das Forellenfilet:

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|------------------------|
| 2 Bachforellenfilets, à 120 g | 1 Saiblingsfilet, à 120 g | 1 rote Chilischote |
| 30 ml Ahornsirup | 100 g Kichererbsenmehl | 50 g gemahlene Mandeln |
| 60 g Butter | Chilisalz | Salz, Pfeffer |

Für die Limettensauce:

| | | |
|-------------------------|-------------------------------|---------------|
| 1 Limette | 80 ml Fischfond | 20 g Butter |
| 10 g Walnüsse, geschält | 1 Bund glatte Blattpetersilie | Salz, Pfeffer |

Für das Mangoldgemüse:

| | | |
|----------------|------------|-------------|
| 100 g Mangold | 40 g Mango | 1 Schalotte |
| 20 ml Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für das Kartoffelpüree:

| | | |
|-------------------------------|---------------------|---------------|
| 150 g vorw. festk. Kartoffeln | 150 g Süßkartoffeln | 1 Mango |
| 200 ml Milch | 30 g Crème-fraîche | 30 g Butter |
| 50 g kalte Butter | 1 Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für die Garnitur:

| | |
|---------------|-----------------------|
| 1 Bund Kerbel | 1 Schale Shiso-Kresse |
|---------------|-----------------------|

Kartoffeln und Süßkartoffel schälen, würfeln und zwei verschiedenen Töpfen mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für das Forellenfilet Fische waschen, trocken tupfen und in je drei Stücke schneiden und salzen. Ein Forellenfilet und Saibling in Kichererbsenmehl wenden und gut abklopfen.

Andere Forellenfilets in gemahlene Mandeln wenden. Vor dem Anrichten Filets kurz in Butter braten und gar ziehen lassen.

Für die Zitronensauce Zitrone schälen und filetieren sowie den Saft aus dem Rest pressen. Butter in Pfanne schmelzen, Walnüsse hacken und dazugeben. Fischfond zu der Nussbutter geben und miteinander verkochen, anschließend Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Zitronenfilets und gehackte Petersilie dazugeben.

Mangold waschen und in feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Mango schälen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Mango dazugeben. Zuletzt Mangold unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree gegarte Kartoffeln durch Presse drücken und mit Milch glatt rühren. Butter in einer Pfanne zerlassen. 25 Gramm kalte Butter in kleine Stücke schneiden und unter das Püree heben. Mit geschmolzener Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Gegarte Süßkartoffeln ebenfalls durch die Presse drücken, mit 25 Gramm kalter Butter und Crème fraîche verfeinern. Mango schälen, fein würfeln und zum Süßkartoffelpüree geben. Mit geschmolzener Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Fischfilets mit Zitronenfilets schichten und mit Schaschlikspieß fixieren. Spieß zusammen mit Pürees und Zitronensauce auf Tellern anrichten, mit Kerbeln und Kresse garnieren und servieren.

Katharina Brandt am 16. November 2015