

Forellen-Filets mit Pfifferling-Kruste, Rahm-Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Forellenfilet:

4 Forellenfilets à 100g	100 g Butter	1 Ei
Salz	Pfeffer	

Für die Pfifferlingskruste:

100 g Pfifferlinge	2 Schalotten	100 g Butter
100 g Semmelbrösel	1 TL Petersilie (glatt)	Salz
Pfeffer		

Für den Rahmspitzkohl:

300 g Spitzkohl	2 Schalotten	1 Scheibe Bauchspeck
100 g Crème-fraîche	1 Spritzer Zitrone	Kümmel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlingkruste Pfifferlinge putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Pfifferlinge zusammen mit Schalotten und Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Ei trennen und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Semmelbrösel, Eigelb, Petersilie und Pfifferlinge in eine Schüssel geben und alles zu einer homogenen Masse vermengen.

Für die Forellenfilet Filets waschen, trocken tupfen, entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite dünn mit der Kruste belegen. Auf der Krustenseite in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl goldbraun anbraten, wenden.

Für den Rahmspitzkohl Schalotten abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Speck in Butter anschwitzen. Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und dazugeben. Alles so lange anschwitzen, bis der Spitzkohl noch leichten Biss hat. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Crème fraîche zum Kohl geben und alles mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskatnuss und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Forellenfilet mit Pfifferlingkruste auf Rahmspitzkohl auf einem Teller anrichten und servieren.

Michael Fucker am 30. Juni 2016