

Burger von 'Forelle Müllerin' inside-out

Für zwei Personen

Für die Forelle:

2 Bachforellenfilets à 120 g 3 EL Kichererbsenmehl Butter, Salz

Für das Kartoffelpüree:

125 g Kartoffeln 50 ml Milch 30 g kalte Butter

1 Muskatnuss Salz

Für die Zitronensauce:

1 Tomate 1 Zitrone, davon der Saft und 2 Filets 40 ml Fischfond

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Tomate $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie 2 EL Butter

Für die Forelle:

Die Filets waschen, trockentupfen und jedes Filet in 3 gleichgroße Stücke teilen. Die Filets salzen, in Kichererbsenmehl wenden und gut abklopfen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Filets etwa 4 Minuten scharf anbraten und gar ziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, grob teilen und in einem Topf mit Wasser gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken, Milch angießen und glattrühren. Butter in kleine Stücke schneiden und unter das Püree schlagen. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Zitronensauce:

Den Fischfond kräftig aufkochen. Die Zitrone halbieren, auspressen und Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten abbrausen und trocken tupfen. Tomaten kurz blanchieren, Haut abziehen und zu den Tomatenstreifen geben. Die übrige Zitrone filetieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitronenfilets, Petersilie und Tomatenstreifen in die Sauce geben. Die Zitronenfilets und Tomatenzungen aus der Sauce entnehmen. Je 3 Fischfiletstücke, Tomatenzungen und Zitronenfilets abwechselnd übereinander legen und mit Spießen fixieren.

Für die Garnitur:

Die Tomate waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen, die Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten bräunen lassen.

Die Spieße auf Tellern zurechtlegen und Kartoffelpüree um die Spieße herum anrichten. Mit Tomatenwürfel und Petersilie garnieren, die Sauce angießen und servieren.

Marion Bingger am 21. August 2017