

Forelle, Spitzkohl, Butterkartoffeln, Meerrettich-Schaum

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 ganze Forellen mit Haut
1 Bund Estragon

1 Zitrone
3 EL neutrales Öl

1 Knolle Knoblauch
Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl
1 EL Butter

50 g Bacon
1 TL Kümmel

1 Schalotte
Pfeffer, Salz

Für die Kartoffeln:

250 g Kartoffeln
Salz

2 EL Butter

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Für den Rote-Bete-MeerrettichSchaum:

3 EL scharfer Meerrettich
100 ml Weißwein
Salz

1 Schalotte
250 ml Gemüsefond

100 ml Rote-Bete-Saft
100 g Butter

Für den Fisch:

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Forellen waschen, trockentupfen und putzen. Filets heraus schneiden. Mit Zitronenscheiben und Knoblauchscheiben in eine Auflaufform füllen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls in Form legen füllen. Für ca. 20 Minuten garen.

Öl in Pfanne erhitzen und Forelle von Hautseite anbraten. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen.

Schalotte abziehen und ebenso wie Bacon in feine Würfel schneiden und zum Spitzkohl geben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und bei milder Hitze garen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, tournieren und waschen. In gesalzenem Wasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken.

Butter in Pfanne erhitzen und Kartoffeln durch Butter schwenken. Mit etwas Salz und Petersilie bestreuen.

Für den Rote-Bete-MeerrettichSchaum:

Schalotten abziehen und fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen und Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond angießen und auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Rote Bete-Saft und Meerrettich unterrühren. Mit dem Stabmixer und Butter aufmixen und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heike Heinze am 18. Dezember 2018