

Räucher-Forellen-Filet, Risotto, Pilzen, Rote-Bete-Apfel

Für zwei Personen

Für die Forellenfilets:

2 Forellenfilets, mit Haut Lorbeer Wacholder, Buchenspäne

Für das Risotto:

80 g Risottoreis	30 g frischer Meerrettich	60 g Schalotten
1 Knoblauchzehe	800 ml Weißwein	800 ml Gemüfefond
50 g Parmesan	40 g Butter	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

6 Kräuterseitlinge Butter Salz, Pfeffer

Für Rote Bete-Apfel:

1 vorgegarte Rote Bete	1 Apfel	1 Zitrone
1 EL Honig	100 ml Walnussöl	1 Zweig Zitronenthymian
Salz	Pfeffer	

Für die Forellenfilets:

Auf den Boden des Topfes Buchenspäne, Lorbeer und Wacholder geben.

Buchenspäne anflämmen und die Forellenfilets in den Dampfeinsatz legen. Räuchertopf auf den Herd bei heißester Stufe stellen. Auf mittlere Hitze zurückschalten und den Fisch ca. 10 Minuten räuchern.

Für das Risotto:

Fond, Weißwein und Wasser in einem großen Topf erwärmen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit zerlassener Butter andünsten. Zitrone waschen und trockentupfen. Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft zu den Schalotten geben und etwas einkochen lassen. Reis dazugeben und etwas mit andünsten. 1/3 des Fonds angießen und stetig rühren.

Im Lauf der nächsten ca. 15-20 Minuten nach und nach Fond angießen bis das Risotto eine schlotzige Konsistenz hat. Parmesan und Meerrettich reiben und dazugeben. Zitronenschale unterheben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen, der Länge nach in Scheiben schneiden und kurz in der Butter anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Für das Rote Bete-Apfel-Türmchen:

Zitrone halbieren und auspressen. Rote Bete mit einem Ring ausstechen, in Zitronensaft, Walnussöl und Honig marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Apfel ebenfalls in Scheiben schneiden und mit einem Ring ausstechen. Abwechselnd mit der Roten Bete stapeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Utrecht am 25. Februar 2020