

Lachsforelle, Apfel-Sellerie-Püree, Meerrettich-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Lachsforellen	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
3 EL Apfelessig	2 Zweige Kerbel	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Zitronenthymian	2 Zweige Liebstöckel	1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	250 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

150 g Sellerieknolle	50 g Apfel	30 g Schalotten
200 ml Gemüsfond	150 ml Sahne	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Meerrettich-Gemüse:

25 g frischer Meerrettich	30 g orange Karotten	30 g gelbe Karotten
30 g Sellerieknolle	30 g Porree	2 EL Butter
1 EL Weißweinessig	Salz	weißer Pfeffer

Für das Schnittlauchöl:

125 ml Olivenöl	150 g Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Zitrone
-----------------	--------------------	-----------------------

Für die Garnitur:

2 Stiele Schnittlauch	1 Apfel
-----------------------	---------

Für den Fisch:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Einen Sud mit Zwiebel, Knoblauch, 100 ml Wasser, Apfelessig, Kerbel, Rosmarin, Zitronenthymian, Liebstöckel, Thymian, Petersilie und Lorbeerblatt zubereiten. Einmal aufkochen und leicht abkühlen lassen.

Fischfilets abbrausen, trockentupfen, in der Länge halbieren und mit dem Sud übergießen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach den Fisch aus dem Sud nehmen und das Olivenöl darüber gießen, im Ofen bei 100°C weitere 7-8 Minuten, je nach Stärke der Filets, im Öl ziehen lassen.

Für das Püree:

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Sellerie schälen, kleinschneiden und mit Schalotte in Butter anschwitzen. Mit Sahne und Gemüsfond ablöschen und weichkochen. Apfel waschen und in Würfel schneiden.

Apfel zum Sellerie geben und weitere 3 Minuten weichkochen. In einen Mixbecher geben und zu einer Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Meerrettich-Gemüse:

Meerrettich raspeln. Karotten, Porree und Sellerie schälen. In Streifen schneiden und blanchieren. Butter in einem Topf erhitzen. Gemüse in der Nussbutter kurz sautieren und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen.

Weißweinessig dazugeben.

Für das Schnittlauchöl:

Zitrone waschen und trockentupfen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Öl mit dem Schnittlauch und Zitronenzesten in eine Isi-Flasche geben und infusionieren. Nach ca. 10 Minuten aus der Flasche ausschütten und ohne Zitronenzesten aufmixen.

Für die Garnitur:

Apfel waschen und in Spalten schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 25. Februar 2020