

Forellen-Röllchen, Gemüse, Kartoffel-Creme, Dill-Soße

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

| | | |
|--------------------|--------------|---------------|
| 1 Karotte | 1 gelbe Rübe | ½ Sellerie |
| 2 Scheiben Fenchel | Butter | Salz, Pfeffer |

Für den Fisch:

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|------------------|
| 4 Forellenfilets | 250 ml trockener Weißwein | 500 ml Fischfond |
| 250 ml französischer Wermut | Salz | Pfeffer |

Für die Sauce:

| | | |
|----------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 125 ml Sahne (Obers) | 250 ml trockener Weißwein | 250 ml französischer Wermut |
| 500 ml Fischfond | 2 Lorbeerblätter | 2 Zweige Dill |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Creme:

| | | |
|--------------|----------------------------|--------------|
| 4 Kartoffeln | 1 Glas Meerrettich-Raspeln | 1 Muskatnuss |
| Butter | Salz | Pfeffer |

Für das Gemüse:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Karotte und gelbe Rübe schälen, von Enden befreien und in Stifte schneiden. Sellerie putzen, vom Strunk befreien und auch in Stifte schneiden. Karotte, Rübe und Sellerie im Salzwasser bissfest kochen.

Fenchel putzen, vom Strunk befreien, in Scheiben schneiden und in Butter braten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

Forellenfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit den blanchierten Wurzelgemügestiften (von oben) belegen, einrollen und mit Zahnstochern befestigen. In einem Sud aus Weißwein, Wermut und Fischfond kurz dämpfen.

Laut WWF sollten Sie auf Forellen zurückgreifen, die aus der Zucht (Offene Netzgehege) aus Europa stammen. Ebenfalls akzeptabel sind Seeforellen aus der Schweiz und Nordirland (Binnengewässer), die mit Stellnetze-Kiemennetzen gefangen werden.

Auf Bachforellen aus europäischen Binnengewässern, gefangen mit Angelleinen und Handleinen, sowie Meerforellen aus der Ostsee, gefangen mit Grundlangleinen, Kiemennetze-Stellnetze und Fallen, sollten Sie dringend verzichten.

Für die Sauce:

Weißwein und Wermut aufkochen und einreduzieren. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und 2 EL auffangen. Sahne und Fischfond aufgießen. Lorbeerblätter abzupfen. Sauce mit Lorbeerblättern, Dill, Salz und Pfeffer würzen und einkochen.

Für die Creme:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und im Salzwasser garkochen. Kartoffeln mit 2 EL Meerrettich-Raspeln, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer aufmixen. Die Dillsauce (von oben) auf tiefen Tellern um die Creme herum verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Hollerer am 02. November 2020