

Lachsforelle mit Dill-Erbsen-Püree und Pekannüssen

Für zwei Personen

Für das Püree:

300 g TK-Erbsen	1 Zitrone, davon Saft	100 ml Sahne
100 g saure Sahne	100 ml Gemüsefond	½ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für die Nüsse:

20 g Pekannüsse

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets, à 150 g	5 EL Butter	1 EL flüssiger Honig
1 EL Fenchelsaat	1 EL gemahlener Kurkuma	½ Bund glatte Petersilie
50 g Mehl	2 EL Rapsöl	Salz

Für die Garnitur:

50 g Forellenkaviar

Für das Püree:

Den Fond und Erbsen in einem Topf kurz aufkochen.

Erbsen durch ein Sieb passieren und wieder zurück in den Topf geben.

Spitzen des Dills von den Stielen zupfen. Etwas Dill zum Bestreuen beiseitestellen. Restlichen Dill, saure Sahne und Sahne zu den Erbsen geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Püree mit Salz und Pfeffer, etwas Zitronensaft würzen.

Für die Nüsse:

Nüsse 3 Minuten in einer Pfanne rösten.

Für die Lachsforelle:

Fenchelsaat im Mörser zerkleinern und mit Kurkuma mischen. Fisch salzen und in der Fenchelsaat-Kurkuma-Mischung würzen, anschließend in Mehl wälzen. Petersilie hacken.

Rapsöl in die Pfanne geben und den Fisch zuerst auf der Fischseite und dann auf der Hautseite anbraten. Immer wieder auf den Fisch drücken, sodass der Fisch mit der ganzen Hautseite Kontakt zur Pfanne hat.

Butter, Honig und Petersilie dazu geben und mit der Nussbutter den Fisch übergießen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Forellenkaviar garnieren.

Renate Stolzenberger-Hamers am 25. September 2023