

Forellen-Pâté auf buntem Salat

Für zwei Personen

125 g geräucherte Forellenfilets	1 große Schalotte	1 Chicorée
1 Radicchio	75 g Feldsalat	1 roter Apfel
1 Zitrone	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Meerrettich-Frischkäse
10 EL Gemüsefond	3 TL Honig	5 EL Apfelessig
5 EL Walnussöl	Rapsöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Die Forellenfilets grob zerpfücken. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Etwas Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten, mit fünf Esslöffeln Gemüsefond ablöschen und etwas abkühlen lassen. Die Forellenfilets mit den Schalotten und circa einem Esslöffel ausgepresstem Zitronensaft fein pürieren. Den Frischkäse zugeben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, circa zwei Drittel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzig abschmecken. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln, mit einem Esslöffel Zitronensaft mischen. Den Honig mit dem restlichen Fond erwärmen, mit Apfelessig, etwas Salz, Pfeffer und Zucker verschlagen. Das Walnussöl unterrühren und die Apfelwürfel untermischen. Die Blätter der Salate zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Vinaigrette darüber verteilen. Die Forellen-Pâté mit zwei Esslöffeln zu Nocken formen und darauf setzen. Die übrigen Schnittlauch-Röllchen darüber streuen und servieren.

Julia Barten am 31. August 2012