

# Räucher-Forellen-Filets mit Wacholder-Sahne

## Für zwei Personen

1 Forelle	300 g frische Rote Bete	1 Kopfsalat
1 Schalotte	1 unbehandelte Zitrone	1 EL Wacholderbeeren
1 Stange Meerrettich	1 EL Räuchermehl, Buche	100 ml Schlagsahne
75 ml Gemüsefond	20 ml Gin	Butterschmalz
Räuchersal	Salz, Pfeffer	

Die Forelle waschen, trocken tupfen, filetieren und zuletzt die Haut vom Filet entfernen. Einen Topf erhitzen. Aus der Alufolie einen Teller mit Rand formen, der in den Topf passt. Eine Seite des Filets leicht mit dem Räuchersalz würzen und mit dieser Seite auf den Alufolien-Teller legen. Das Räuchermehl mit drei Wacholderbeeren mischen. Eine Seite eines mittig gefalteten Bogens Alufolie mit einer Rouladen-Nadel durchlöchern und auf die andere Seite die Räuchermehlmischung geben. Die gelochte Seite überschlagen und die Ränder zusammenfalten. Anschließend das Paket in den heißen Topf geben und das Rost darüber stellen. Den Alufolien-Teller mit dem Fisch darauf geben, den Deckel schließen und acht Minuten räuchern. Dann den Topf vom Herd nehmen und für weitere zehn Minuten den Deckel geschlossen halten, so dass sich der Rauch setzen kann. Die restlichen Wacholderbeeren im Mörser zerkleinern und anschließend den Gin dazugeben. Den Meerrettich schälen, fein reiben und ebenfalls dazugeben. Anschließend die Mischung ziehen lassen. Die Schlagsahne schlagen und den Würzansatz mit dem Schneebesen unterheben. Die Sahne mit einem Spritzbeutel auf einem Teller drapieren. Die Schalotte abziehen, würfeln und in dem Butterschmalz dünsten. Die Rote Bete schälen, in kleine Stücke schneiden und mit andünsten. Den Gemüsefond dazugeben und salzen und pfeffern. Bei offenem Deckel circa 15 Minuten weich köcheln und dabei den Fond reduzieren. Anschließend die Rote Bete grob pürieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Den Kopfsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und einige Blätter etwas zerkleinern. Diese Blätter leicht mit Zitronensaft beträufeln und auf Tellern als Bett für den Fisch anrichten. Die frisch geräucherten Forellenfilets auf dem Salatbett anrichten, mit der Wacholdersahne und dem Rote-Bete- Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Hagen Rösch-Meier am 23. April 2013