

Geräuchertes Bachforellen-Filet auf Roter Bete

Für zwei Personen

Für das Bachforellenfilet:

2 geräucherte Bachforellenfilets à 100 g 2 Scheiben Pumpernickel 2 EL Butter

5 Wacholderbeeren

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote-Bete

3 EL Orangensaft

1 EL Zitronensaft

1 EL flüssiger Blütenhonig

20 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für den Meerrettich-Schaum:

1 Zitrone

3 TL Tafelmeerrettich

100 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Rote Bete waschen, trocknen und in dicke Scheiben schneiden. Zitrone auspressen und für den Meerrettich-Schaum beiseite stellen. Orangensaft, einen Esslöffel Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer und 20 ml Olivenöl verrühren. Rote Bete damit marinieren.

Für den Meerrettich-Schaum Sahne mit etwas Salz aufkochen, vom Herd nehmen. Meerrettich einrühren. Mit dem Pürierstab stark aufschäumen. Vorsichtig restlichen Zitronensaft dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Forellenfilets zwei Esslöffel Butter in einer Bratpfanne auslassen und 5 Wacholderbeeren angedrückt dazu geben. Forellenfilets von einer Seite ein bis zwei Minuten anbraten und auf der anderen Seite nur kurz. Aus der Pfanne nehmen. Pumpernickel zerbröseln und in der Wacholder-Butter kross braten.

Fünf Scheiben der Roten Bete auf einem Teller im Kreis legen. Meerrettich-Schaum über die Rote Bete geben, ein Räucherforellen-Filet darauf legen. Mit Wacholderbeeren, Bratbutter und Pumpernickel aus der Pfanne garnieren und servieren.

Alexandra Michel am 13. November 2015