

Forelle in Wirsing, Kräuter, Möhren, Senf-Sahne-Schaum

Für zwei Personen

Für die Wirsing-Involtini:

2 Forellenfilets à 80 g	2 große Wirsingblätter	1 Schalotte
2 EL Butter	1 EL gehackte Haselnüsse	1 TL Currypulver
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kräuter-Praline:

1 Forellenfilet à 80 g	2 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone
1 Ei	1 Prise Zucker	1 TL mittelscharfer Senf
2 Zweige Dill	2 Zweige glatte Petersilie	250 g Pflanzenöl
Salz	Schwarzer, Pfeffer	

Für die Möhren-Päckchen:

2 Blätter Filoteig	2 Forellenfilets à 80 g	1 Karotte
4 EL Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter
1 Prise Zucker	1 Prise Chilisalز	Pfeffer

Für den Senf-Sahne-Schaum:

100 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Schalotte	100 g Butter	150 g Sahne
2 EL scharfer Senf	2 Zweige Dill	1 Prise Zucker
1 Prise Chilisalز	Pfeffer	

Für die Wirsing-Involtini: Die Wirsingblätter waschen, die harte Mittelrippe entfernen und in kochendem Salzwasser 1 $\frac{1}{2}$ Minuten blanchieren. Forellenfilets mit einem Plattiereisen unter einer Klarsichtfolie plätten und auf die abgetrockneten Wirsingblätter legen.

Haselnüsse anrösten, gewürfelte Schalotte und Butter dazugeben, mit Curry, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Forellenfilets geben. Die Röllchen eng einrollen, mit Rouladen-Nadeln feststecken und in aufgeschäumter Butter anbräunen.

Für die Kräuter-Praline: Das Forellenfilet fein hacken. Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den Fisch mit Dill und Petersilie vermengen und den Senf dazugeben. Das Ei trennen, Eigelb hinzufügen, das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Mit Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot in feine Würfel schneiden. Mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und in Toastbrotwürfeln wenden.

Die kleinen Bällchen im heißen Fett knusprig ausbacken und auf Küchenpapier entfetten.

Für die Möhren-Päckchen: Beide Forellenfilets quer in der Mitte durchschneiden. Die Karotte schälen und fein reiben. Die Zitrone auspressen und mit dem Frischkäse und der Karotte vermengen. Mit Chilisalز, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Forellenfilethälften damit einstreichen und mit der anderen Hälfte abdecken. Filoteigblätter mit flüssiger Butter einpinseln, Forellenfiletpäckchen darin einwickeln und in der restlichen Butter ausbraten.

Für den Senf-Sahne-Schaum: Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In 1 EL Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond angießen. Restliche Butter und etwas Zitronensaft dazugeben und reduzieren lassen. Mit Senf abschmecken und mit Sahne verfeinern. Mit Chilisalز, Zucker und Pfeffer abschmecken und erneut reduzieren lassen.

Den Dill hacken und für die Garnitur aufbewahren.

Wirsing-Involtini, Kräuter-Praline und Möhren-Frischkäse-Päckchen mit aufgemixtem Senf-Sahne-Schaum auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Sabine Schmelzer am 27. Februar 2018