

Lachsforelle, Rote-Bete-Sud, Zitrus-Salat, Streuseln

Für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets 150 g Butter Salz

Für den Rote-Bete-Sud:

3 Orangen (Saft) 1 kleine Schalotte 100 ml Rote-Bete-Saft

1 Limette 1 TL Olivenöl 1 Lorbeerblatt

1 Stange Zimt 1/3 TL Speisestärke 6 g brauner Zucker

Zucker Salz

Für die Pistazien:

26 g Pistazien 20 g Butter 26 g Mehl

6 g Zucker 1/8 TL Salz

Für den Zitrus-Salat:

1 Orange 1 Zitrone 1 Limette

1 EL Honig 100 ml Olivenöl 1 EL brauner Zucker

Salz

Für die Lachsforelle: Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch salzen. Eine ofenfeste Form buttern und Fisch hineinlegen. Mit Frischhaltefolie bedecken und auf der untersten Schiene 10-12 Minuten garen.

Für den Rote-Bete-Sud: Schalotte abziehen und fein hacken.

Einen Topf auf mittlere Hitze erwärmen und das Öl hinzufügen. Schalotten darin glasig anschwitzen.

Einen Teil des braunen Zuckers, Lorbeerblatt und Zimt hinzufügen und köcheln bis der Zucker karamellisiert. Orangen halbieren und Saft auspressen. Zucker mit Orangensaft ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Rote-Bete-Saft hinzugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb in einen weiteren Topf bei niedriger Hitze gießen.

Speisestärke und 33 ml Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen. Löffelweise zum Rote-Bete-Sud geben. Limette auspressen und Saft auffangen. Sud mit Salz und Zucker abschmecken und mit Limettensaft verfeinern.

Für die Pistazien: Pistazien klein hacken. Butter, Mehl, Salz und Zucker zu Streuseln verarbeiten. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten und für 10 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen.

Für den Zitrus-Salat: Orange, Zitrone und Limette waschen, trocken tupfen, schälen und filetieren. Filets halbieren und beiseite stellen.

Saft aus der restlichen weißen Haut in eine Schüssel pressen.

Braunen Zucker mit dem Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit Orangensaft und dem Zitrus-Früchte-Saft ablöschen und auf die Hälfte der Menge köchelnd reduzieren.

Mit dem Rest der zuvor angerührten Speisestärke andicken. Mit Salz und Honig abschmecken und vom Herd nehmen. Zitrus-Abrieb und Zitronenfilets unterrühren.

Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und ca. 3 Stücke auf dem Teller anrichten. Zitrusfilets dazwischen drapieren. Mit Pistazienerde bestreuen. Rote-Beete Sud darüber geben und servieren.

Pauline Rößle am 27. August 2019