

Lachsforelle, Schnittlauch-Mayonnaise, süßsaure Grammeln

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Lachsforellen à 300 g	1 Zitrone	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Dill	3 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Schnittlauch-Mayonnaise:

100 g Toastscheiben	1 Zitrone	200 ml Milch
2 Eier	1 EL Estragonsenf	1 Prise Cayennepfeffer
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Prise Zucker	250 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Süßsaure Grammeln:

4 EL Grammeln	Zucker	Salz, Pfeffer
---------------	--------	---------------

Für den Toast:

2 Toastscheiben	Toastscheiben entrinden.
-----------------	--------------------------

Für die Garnitur:

2 Radieschen	1 Körbchen Kresse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
--------------	-------------------	---------------------------------

Für den Fisch:

Den Fisch innen und außen salzen, ebenso innen und außen mit Olivenöl einreiben. Kräuter klein schneiden. Zitrone in Spalten schneiden. Kräuter und Zitronenspalten in den Fisch füllen. Fisch auf Klarsichtfolie setzen, einwickeln und darauf achten, dass keine Öffnung entsteht. Fisch bei 80- 90 Grad in einem Topf mit Dampfeinsatz für etwa 10 bis 15 Minuten dämpfen. Sollte sich die Haut nicht leicht ablösen lassen, oder das Fleisch noch an der Gräte kleben, einige Minuten bei gleicher Temperatur nachgaren.

Wer keinen Topf mit Dampfeinsatz besitzt, kann den Fisch in Backpapier wickeln, die Enden zusammenbinden und den Fisch ca. 15 Minuten bei 130 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen garen.

Für die Schnittlauch-Mayonnaise:

Ein Ei hart kochen, zweites Ei trennen. Hart gekochtes Ei pellen. Eiweiß entfernen, sodass das gekochte Eigelb zurückbleibt.

Toastscheiben in Milch einlegen. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Zitronenschale abreiben.

Aus Öl, Eigelb, hartgekochtes Eigelb, Senf, Zucker, Salz, Zitronensaft, Zitronenschale, Pfeffer, Cayennepfeffer und Toastscheiben eine glatte Mayonnaise mit dem Pürierstab herstellen. Zur Konsistenzregelung die verbliebene, bzw. ausgedrückte Milch nehmen. Schnittlauch klein hacken und 2 EL hinzufügen.

Süßsaure Grammeln:

Grammeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, karamellisieren lassen und auf Küchenrolle abkühlen lassen.

Für den Toast:

Kresse zupfen. Schnittlauch klein hacken. Radieschen fein hobeln und als Garnitur verwenden.

Thomas Füchsel am 11. Oktober 2022