

## Forelle mit gerösteten Walnüssen

### Für 2 Personen

2 Forellen	Pfeffer, Salz	3 EL Butter
1 EL Walnusskerne, grob gehackt	1 Schalotte	1/8 l Fischfond
1/8 l Gin	1 Sträußchen Petersilie	

Die Forellen vom Rücken her filieren und aus den vier Filets mit einer kleinen Zange die Gräten ziehen. Die Fischfilets pfeffern, salzen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter braten. Die Walnusskerne dazugeben und die Filets mit einer Palette etwas nach unten drücken, damit sie sich nicht aufrollen. Nach zwei Minuten die Filets drehen, auf der anderen Seite ebenfalls zwei Minuten braten, mit den Walnüssen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalotte schälen, klein würfeln und mit einem Esslöffel Butter in der „Fischpfanne“ andünsten. Mit Fischfond und Gin ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Die Petersilie fein hacken, einrühren und die Filets mit den Walnüssen in die Pfanne geben. Alles aufwärmen, mit einer Butterflocke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen gut Reis, Salzkartoffeln oder Gnocchi.

Vincent Klink Mittwoch, 16. Januar 2008