

Forellen-Filets mit Brunnen-Kresse-Füllung, Mandel-Butter

Für 2 Personen

400 g kleine Kartoffeln	Salz	2 Scheiben Toastbrot
1/2 Bund Brunnenkresse	2 EL Milch	1 Eigelb
Pfeffer, Muskat	4 Forellenfilets mit Haut	ca. 1 EL Mehl
1 EL Butterschmalz	2-3 EL Butter	2 EL Mandelblättchen

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Das Toastbrot entrinden und die Brotscheiben in Würfel schneiden. Brunnenkresse abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen. Eigelb und Brunnenkresse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermischen.

Zwei Forellenfilets enthäuten und mit der Brunnenkressemasse bestreichen, jedes Filet mit einem weiteren Filet abdecken, so dass die Haut oben ist und gut zusammendrücken. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite in Mehl drücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze je ca. 4 Minuten braten. Zuerst auf der bemehlten Hautseite anbraten, dann vorsichtig wenden. Die gegarten Forellen aus der Pfanne nehmen und im Bratfett der Pfanne die Butter schmelzen. Mandeln zugeben und darin goldbraun rösten.

Fischfilets anrichten und die Mandelbutter darüber gießen. Salzkartoffeln dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 8. April 2010