

# Lachs-Forelle mit Rhabarber-Soße und Stampf-Kartoffeln

## Für 2 Personen

1 Lachsforelle	1 Zwiebel	50 g Lauch
50 g Sellerie	200 ml Fischfond	100 ml Weißwein, trocken
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	150 g Rhabarber
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	500 g Kartoffeln
2 Schalotten	1 Bund Schnittlauch	1 EL Mehl
1 EL Petersilie		

Die Lachsforelle filetieren und entgräten. Zwiebel schälen und würfeln. Lauch und Sellerie putzen und würfeln. Die Gräten und die Karkasse mit Fischfond und Weißwein ansetzen. Gemüse, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend abpassieren. Den Rhabarber schälen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Butter auslassen und den Rhabarber darin anschwanken. Mit dem passierten Fischfond auffüllen, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gekochten Kartoffelwürfel abschütten, mit den Schalotten und dem Schnittlauch vermischen und mit einer Gabel so lange zerdrücken bis die Kartoffeln ausreichend gestampft sind. Mit Pfeffer abschmecken. Die Lachsforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz von beiden Seiten braten. Die Rhabarbersoße auf Teller geben und die Forellenfilets darauf anrichten. Die Stampfkartoffeln dazugeben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 14. Mai 2010