

Warmer Salat von Wurzel-Gemüse mit Forellen-Röllchen

Für 4 Personen

1 Rote Bete	1 EL Honig	Salz
1 Knoblauchzehe	5 Forellenfilets	1 Bund glatte Petersilie
3 EL Sahne	1 Knollensellerie	500 ml Gemüsebrühe
2 große Möhren	1 TL Senf	2 EL Apfelessig
4 EL Walnussöl	Pfeffer	2 EL Walnüsse
1 Packung Gartenkresse		

Die Rote Bete mit Honig, Salz und angedrückter Knoblauchzehe in Alufolie packen und im Backofen bei 220 Grad ca. 1 Stunde backen. Die Forellenfilets entgräten und von der Haut nehmen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Ein Forellenfilet würfeln und mit der kalten Sahne, Salz und der gehackten Petersilie zur Farce pürieren. Die Forellenfilets damit bestreichen und aufrollen, in Frischhaltefolie und Alufolie wickeln und ca. 15 Minuten pochieren. Sellerie schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden in Gemüsebrühe weich kochen. Die Möhren putzen, längs in Scheiben schneiden und kurz mit weich dünsten. Aus Senf, Essig und Walnussöl eine Vinaigrette herstellen, falls nötig mit ein wenig Gemüsebrühe verdünnen mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Die Rote Bete schälen und in schöne Stücke schneiden, mit Sellerie und Möhren in der Vinaigrette marinieren. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten am Ende ein wenig Zucker zugeben und karamellisieren. Fisch auswickeln und aufschneiden. Gemüse hübsch auf dem Teller anordnen und Forellentrüffel danebenlegen Mit Gartenkresse und Walnüssen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. November 2010