

Pot au feu vom Winter-Gemüse mit Forellen-Klößchen

Für 4 Personen

Für den Eintopf:

| | | |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1 Zwiebel | 1 kleine Rote Bete | 2 Kartoffel |
| 1 Petersilienwurzel | 6 Rosenkohlröschen | 1 EL Butterschmalz |
| 1, 5 l Gemüsebrühe | 1 Lorbeerblatt | 4 Schwarzwurzeln |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 1/2 Bund Schnittlauch | Salz, Pfeffer, Muskat |

Für die Forellenklobßchen:

| | | |
|-------------------------------|----------------------------|----------------------|
| 200 g Forellenfilet ohne Haut | 1/2 TL Koriander, gemahlen | Salz, weißer Pfeffer |
| 150 ml Sahne | | |

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Rote Bete mit Schale in einem Topf mit Wasser weich kochen. Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rosenkohlröschen putzen und vierteln. In einem Topf mit Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und das Lorbeerblatt zugeben. Schwarzwurzeln schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in die Brühe geben. Ebenfalls die vorbereiteten Gemüswürfel sowie Rosenkohl mit in die Brühe geben und gar. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Rote Bete schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kräuter in den Eintopf geben und diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren Rote Bete Würfel untermischen. Für die Forellenklobßchen Forellenfilets in Streifen schneiden und mit Koriander, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zerkleinern. Dann die Sahne zufügen und zu einer glatten Farce zercuttern. (Fisch und Sahne sollten kalt sein.)

(Tipp: Ist die Farce zu dick, so gibt man etwas Sahne hinzu, ist sie zu dünn, so muss man den Cutter ein bisschen länger laufen lassen.)

Mit einem Teelöffel aus der Farce kleine Klößchen ausstechen, diese in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser am Siedepunkt gar ziehen lassen. Gegarte Klößchen in tiefe Teller geben, mit dem Eintopf aufgießen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09. Dezember 2010