

Forelle im Wirsing-Blatt

Für 2 Personen

4 große hellgrüne Wirsingblätter	Salz	2 Forellen
Pfeffer	3 EL Butter	1/2 TL gemahlene Koriander
1/4 l Sahne	1/8 l Weißwein	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad vorheizen). Von den Wirsingblättern jeweils den Strunk ausschneiden und die Blätter in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Die Blätter herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Forellen filetieren und die Haut entfernen. Zwei Filets pfeffern und salzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Forellenfilets von beiden Seiten braten. Auskühlen lassen und in Würfel schneiden. Die anderen Forellenfilets in Streifen schneiden und mit dem Koriander, etwas Salz und Sahne in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce mixen. Nun die gebratenen Forellenstücke unter die Masse geben. Je ein Wirsingblatt in die Hand nehmen und etwas Forellenmasse darauf geben, das Wirsingblatt zusammenfalten. Auf die flache Hand ein Geschirrtuch legen, das gefüllte Wirsingblatt darauf setzen, das Tuch zusammenschlagen und so zusammendrehen, dass eine Kugel entsteht. Die Wirsingkugeln in eine Auflaufform setzen, mit Butterflocken belegen, mit etwas Wein angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Den entstehenden Fond vor dem Anrichten in einen Topf abgießen, aufkochen und mit etwas Butter binden. Dazu passen Salzkartoffeln.

Tipp: Nicht die äußeren dunkelgrünen Wirsingblätter, sondern die darunter liegenden hellgrünen Wirsingblätter verwenden. Die dunkelgrünen Blätter sind meist zu zäh.

Vincent Klink Donnerstag, 27. Januar 2011