

Forellen-Knöpfele mit Linsen-Gemüse

Für 4 Personen

4 Räucher-Forellenfilets a 75 g 4 Eier 150 g Mehl
Salz, weißer Pfeffer 40 g Butter

Für die Alblinsen:

80 g schwarze Linsen 30 g Karotte 50 g Kartoffel
30 g Lauch 1 Knoblauchzehe 1 Sardellenfilet
4 Kapern 1 kleine Essiggurke 1 Zwiebel
2 EL Olivenöl 40 g Speckwürfel 1 EL Tomatenmark
1 EL Balsamico ca. 200 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer, Zucker
1 Msp. scharfer Senf 1 Msp. Orangenschale

Für die Rieslingsoße:

2 Schalotten 1 EL Butter 150 ml Riesling
70 ml trockener Wermut 400 ml Fischfond 200 ml Sahne
Salz, weißer Pfeffer 1 Spritzer Zitronensaft 1 EL Sahne, geschlagen

Für die braune Balsamicobutter:

50 ml Rapsöl 50 g Butter 40 ml alter Balsamico
Salz, weißer Pfeffer

Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Für die Forellenknöpfele 2 Forellenfilets grob zerteilen und in einen Mixbecher geben, die Eier einschlagen, alles fein mixen und anschließend durch ein Sieb passieren, damit keine Gräten in der Masse bleiben. Das Mehl mit der Masse vermengen und den Teig kräftig durchschlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Den Teig mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen. Für die Alblinsen Für die Linsen Karotten und Kartoffel schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen. Sardelle, Kapern und Gurke fein hacken. Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebeln und Speck anschwitzen, abgetropfte Linsen und Tomatenmark zugeben und leicht rösten. Mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen. Sardelle, Kapern und Knoblauch zugeben und mit Brühe auffüllen. Dann Kartoffeln, Karotten, Lauch und Essiggurke zugeben und solange kochen, bis die Linsen und das Gemüse weich sind und die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigmasse mit einem Knöpflehobel in das kochende Wasser hobeln. Wenn die Knöpfele gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Knöpfele aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Für die Rieslingsoße Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Den Fischfond zugeben und wieder um die Hälfte ein einkochen. Dann Sahne zugeben und einkochen, bis die gewünschte Saucenbindung erreicht ist. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und 1 EL geschlagene Sahne unterarbeiten. Linsen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit Senf und Orangenschale verfeinern. Für die Balsamicobutter Butter in einem Topf schmelzen und bräunen. Gebräunte Butter mit Balsamico und Rapsöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren 40 g Butter in einer Pfanne bräunen und die Knöpfele darin schwenken. Knöpfele auf dem Teller verteilen. Darauf die Linsen geben und ganz oben auf je ein Forellenfilet geben. Diese mit der Balsamicobutter bestreuen und um das Gericht die Rieslingsoße geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 15. Februar 2011