

Forellen-Eintopf mit gefülltem Wirsing-Täschle

Für 4 Personen

110 g Mehl	1 Ei	Salz, Cayennepfeffer
400 g Wirsing	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	100 g Sahne	1 Prise Muskat
1 Zwiebel	3-4 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch
4 Forellenfilets a 150 g	800 ml Fischfond	frischer Meerrettich

100 g Mehl mit dem Ei in eine Schüssel geben und zu einem Teig vermengen, evtl. noch 1-2 EL Wasser zugeben. Den Teig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Teigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Vom Wirsing vorsichtig die einzelnen Blätter abtrennen, den Strunk ausschneiden, die Blätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) aus den Blättern 12 Kreise ausstechen. Wirsingblätter mit einem 6 cm großen Ausstecher rund ausstechen (12 Stück) Die Wirsingblattabschnitte fein hacken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, gehackten Wirsing zugeben und kurz anbraten. Dann mit 1 TL Mehl bestäuben, mit Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen, mit Salz und Muskat würzen, abkühlen lassen. Die Wirsingkreise jeweils zur Hälfte mit 1 TL des Wirsingragouts füllen, zusammenklappen fest andrücken und warm stellen. Die Zwiebel schälen, in sehr dünne Ringe schneiden, leicht mit 1 TL Mehl mischen und in einer tiefen Pfanne oder Topf mit Olivenöl goldbraun rösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Forellenfilets in 2 cm große Stücke schneiden. Den Fischfond aufkochen. Den Teig mit einer Küchenreibe (am besten mit zackig sternförmiger Lochung) in den kochenden Forellenfond einreiben und die Riebele kurz aufkochen lassen. Die Forellenstücke mit in den heißen, nicht mehr kochenden Fond (ca. 70 Grad) geben und kurz ziehen lassen. Wirsingtäschle im Teller anrichten. Riebele, Forellenstücke und etwas Fond zugeben und mit Schnittlauch und warmen Röstzwiebeln garnieren. Zuletzt frischen Meerrettich über das Gericht geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 13. September 2011