

Forelle mit Lauch-Kartoffel-Püree und Pilzen

Für 2 Personen

200 g Lauch	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Butter
100 g Schlagsahne	500 g mehligk. Kartoffeln	Salz, Muskat
4 Forellenfilets (à 80 g)	weißer Pfeffer	1 EL Olivenöl
2 Schalotten	120 g Steinchampignons	3 cl trockener Sherry
300 ml Geflügelfond	Cayennepfeffer	Zitronensaft

Lauch putzen und waschen. Den unteren weißen teil abschneiden und anderweitig verwenden. Das Lauchgrün in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Das Lauchgrün gut ausdrücken. Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. 30 g Butter schmelzen. Lauch und Schnittlauch zusammen mit der flüssigen Butter fein pürieren. 80 g Sahne nach und nach unterrühren. Anschließend alles durch ein Sieb streichen, würzen und kalt stellen. Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In wenig Salzwasser garen, abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 20 g Butterflöckchen zugeben. Mit Salz und Muskat würzen. Die Lauchcreme unter das warme Kartoffelpüree geben. Backofen auf 75 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit hitzebeständiger Frischhaltefolie oder Backpapier belegen. Die Forellenfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würze und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Anschließend die Filets aus dem Ofen nehmen, Butter leicht bräunen und die Forellenfilets kurz darin schwenken, leicht nachwürzen. Für die Pilze Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen. Schalotten in 10 g Butter andünsten, Pilze zugeben, mit Sherry ablöschen, Geflügelfond zugeben und alles etwa 3 Minuten kochen lassen. Die Hälfte der Pilze herausnehmen. 20 g Sahne zugeben. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb passieren. In den Topf geben, erwärmen und mit 20 g kalter Butter aufmixen. Die übrigen Pilze zugeben und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Lauchpüree auf vorgewärmte Teller geben, Forellenfilets darauf anrichten. Heiße Pilzsauce nochmals aufschäumen und um das Gericht verteilen.

Jörg Sackmann 26. Februar 2013