

# Lachsforelle mit Kirschholz-Nussbutter, Grapefruit-Salat

**Für 4 Personen**

**Für die Lachsforelle:**

80 g Kirschholz	150 g Butter	600 g Lachsforellenfilet
Meersalz, Pfeffer	2 Schalotten	100 ml Rieslingsekt
300 ml Fischfond	1 Lorbeerblatt	100 g Sahne

**Für den Grapefruitsalat:**

1/2 Kopfsalat	2 Bio-Grapefruits	80 g Macadamianüsse
2 Stiele Minze	2 EL Rapsöl	Meersalz

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Kirschholz abspülen und trockenreiben. Auf ein Backblech geben und etwa 20 Minuten im Ofen rösten. Die Äste herausnehmen und fein hacken. Die Butter schmelzen. Mit dem Kirschholz langsam bräunen. Vom Herd nehmen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Butter durch ein feines Sieb geben. Backofen auf 65 Grad vorheizen. Lachsforellenfilets waschen, trockentupfen, evtl. vorhandene Gräten entfernen und in 4 Portionen teilen. Lachsforelle salzen und pfeffern und in eine ofenfeste Form geben. Die Kirschholz-Nussbutter darüber träufeln und im Backofen ca. 12-15 Minuten glasig garen (konfieren).

Für die Sauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. Mit Sekt, Fischfond, Lorbeer, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und auf ein Drittel einkochen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, Sahne zugeben, erwärmen und mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Grapefruitsalat:

Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Grapefruits waschen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben und abgedeckt zur Seite stellen. Die Grapefruit so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Dabei den Saft auffangen und die Grapefruit gut ausdrücken. Grapefruitfilets würfeln. Macadamianüsse grob hacken. Minze abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen in sehr feine Streifen schneiden.

Die Sauce für die Lachsforelle, mit abgeriebener Grapefruitschale und aufgefangenem Saft abschmecken. Kopfsalatstreifen mit dem Rapsöl, der Minze, Nüssen, den Grapefruitwürfeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsforelle aus der Butter nehmen und mit grobem Meersalz würzen. Auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Sauce kurz aufschäumen und angießen. Mit dem Salat servieren.

Michael Kempf am 22. März 2013