

Lachsforelle, Zitronengras-Emulsion, gelbe Bete

Für 4 Personen

1 Lachsforelle (ca. 1,2 kg)	8 Stängel Zitronengras	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	180 g Butter	1 TL milder Curry
200 ml Riesling	200 ml Fischfond	1 Bio-Limette
8 Kafir-Limettenblätter	100 ml Kokosmilch, ungesüßt	6 Korianderkörner
1 kg gelbe Bete	40 g Ingwer	1 TL Senfsaat
6 Pfefferkörner	3 Zweige Thymian	1 Bio-Zitrone
Meersalz	4 Zweige Koriander	1 EL Erdnüsse, geröstet, gesalzen
4 TL Lachsforellenkaviar		

Die Lachsforelle filetieren, die Gräten ziehen, portionieren und kalt stellen. Für die Sauce vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras sehr fein schneiden. Zwei Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 10 g Butter farblos anschwitzen. Zitronengras zugeben und kurz mit andünsten. Den Curry einstäuben und direkt mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. Die Limettenblätter sehr fein schneiden. Limette heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettenblätter, Limettenschale und -saft zur Sauce geben. Kokosmilch einrühren, den Topf sofort vom Herd ziehen und die Sauce 20 Minuten ziehen lassen. Für das Gemüse Korianderkörner in einer Pfanne ohne Fett fein rösten, dann im Mörser fein zermahlen. Gelbe Bete schälen, 350 g grob würfeln und entsaften. Restliche Gelbe Bete fein würfeln. Zwei Schalotten und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 20 g Butter glasig anschwitzen. Gelbe Bete-Würfel und gemahlene Korianderkörner zugeben. Mit dem Bete Saft ablöschen und ohne Deckel solange einkochen lassen, bis eine sämige Bindung entsteht. Für den Fisch den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Senfsaat in einer Pfanne ohne Fett fein rösten, dann im Mörser fein zermahlen. 150 g Butter in einem Topf langsam bräunen, ab und zu umrühren. Zum Schluss die Senfsaat und grob gemörserte Pfefferkörner zugeben. Fischfilets in eine flache Auflaufform geben, die flüssige Butter darauf verteilen und die Thymianzweige zwischen den Fischfilets verteilen. Im vorgeheizten Ofen die Fischfilets ca. 12-15 Minuten glasig confieren. Für das Gemüse Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Gemüse mit etwas Zitronenschale und -saft sowie Meersalz abschmecken. Den Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein schneiden und unter das Gemüse geben, nochmals abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken. Confierten Fisch mit Meersalz würzen. Die Erdnüsse grob hacken. Das gelbe Bete Kompott in einem runden Ausstecher auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Erdnüsse auf das Kompott streuen. Das Forellenfilet darauf anrichten, mit etwas flüssiger Butter aus der Auflaufform glasieren und mit dem Teelöffel ein Nocke Kaviar darauf anrichten. Die Sauce aufschäumen, um das Kompott angießen und servieren.

Michael Kempf am 14. November 2014