

# Eintopf von der Forelle japanisch

## Für 4 Personen

2 große Forellen	1 Lorbeerblatt	4 Pfefferkörner
1 Nelke	10 Shiitake-Pilze	1 EL Pflanzenöl
5 EL Sojasauce	20 g Ingwer	100 g Karotten
100 g weißer Rettich	ca. 50 g helle Misopaste	1 Spritzer Limettensaft
Meersalz, Pfeffer	3 Stangen Frühlingslauch	1/2 Bund frischer Koriander

Die Forellen filetieren, die Gräten ziehen und die Haut entfernen.

Von den Karkassen die Kiemen entfernen, dann die Karkassen mit Kopf fein schneiden, mit kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Bei niedriger Temperatur langsam aufkochen lassen und ab und zu den Schaum abschöpfen. Sobald der Fond einmal aufgeköcht hat, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Gewürznelke zugeben, Herd ausschalten und alles 5 Minuten ziehen lassen.

Den Fond durch ein Passiertuch gießen; es sollten mindestens 500 ml Fond entstehen.

Von den Pilzen die Strünke entfernen. Die Pilze in einer Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl kräftig anbraten, mit der Sojasauce ablöschen und darin kurz glasieren. Anschließend in eine Schüssel geben und ziehen lassen.

Ingwer, Karotten und Rettich schälen und fein würfeln.

Den Forellenfond aufkochen und die Misopaste (nach Geschmack) einmischen, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüsewürfel zugeben und darin gar ziehen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Forellenfilets in schräge Stücke mundgerechte Stücke schneiden.

Den Frühlingslauch gut waschen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die marinierten Pilze aus der Flüssigkeit nehmen und in feine Streifen schneiden.

Pilze und den Frühlingslauch in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Forellenfiletstücke darauf verteilen und den Koriander darauf streuen. Die heiße Brühe direkt am Tisch aufgießen und genießen.

Michael Kempf am 27. März 2015