

Gebratene Forelle mit Mandel-Butter, Endivien-Salat

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

600 g Kartoffeln 1 Zwiebel 2 EL Butterschmalz

Salz Pfeffer

Für den Salat:

1/2 Endiviensalat 1 kleine Zwiebel 2 EL Rapsöl

Salz Pfeffer 1 Spritzer Apfelessig

Für die Forellen:

4 frische Forellen Salz Pfeffer

3 EL Mehl 4 EL Butterschmalz 2 EL Mandeln, gehobelt

1/2 Bund Schnittlauch 70 g Butter 1 Zweig Zitronenthymian

100 ml trockener Wermut

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Den Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Forellen gut waschen und trocken tupfen. Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und dann überschüssiges Mehl abklopfen.

In einer ausreichend großen Pfanne die Forellen mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann die Fische auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen und noch ca. 15 Minuten fertig garen.

Kartoffeln in ein Zentimeter große Würfel schneiden.

Zwiebeln für Salat und Kartoffeln schälen und fein schneiden.

Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Dann eine gewürfelte Zwiebel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gedünsteten Salat In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Endiviensalat zugeben und kurz andünsten, dass er gerade so zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Apfelessig würzen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Mandelbutter die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Mandeln goldbraun rösten. Topf vom Herd ziehen und den Schnittlauch unterheben.

Die Forellen anrichten, mit der Mandelbutter überziehen. Gedünsteten Endiviensalat und Würfelkartoffeln dazu reichen.

Vincent Klink am 07. März 2019