

Forelle mit Topinambur und Birne

Für 4 Personen

Für die Forellen-Päckchen:

2 Birnen	100 ml heller Balsamico-Essig, mild	Zucker
Salz	Piment-d'Espelette	100 g gesalzene Butter
8 Forellenfilets	Pfeffer	8 Sch. Serrano-Schinken
Butter	3 Toastscheiben ohne Rinde	

Für die Topinambursauce:

200 g Topinambur	50 g Butter	50 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	1 EL Crème fraîche
Salz	Zitronensaft	1 Prise Piment-d'Espelette

Birnen schälen, vierteln und in feine Spalten schneiden.

Balsamico-Essig in einem Topf erhitzen. 1 TL Zucker zugeben, mit Salz und Piment d Espelette würzen. 50 g Butter in Stückchen untermixen.

Die Birnenspalten zugeben und sacht garen.

Währenddessen die Forellenfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten sorgfältig entfernen.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte der Filets auf einer Arbeitsfläche ausbreiten.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Birnenspalten kurz abtropfen lassen. Je eine Lage Birnen auf den Filets verteilen. Mit der übrigen Butter in feinen Scheiben belegen. Die restlichen Filets auflegen. Übrige Birnenspalten beiseitestellen.

Die Doppelfilets nun mit Schinkenscheiben umwickeln und in eine mit Butter ausgestrichene ofenfeste Form legen.

Filets in den Ofen schieben und etwa 6-8 Minuten garen.

Inzwischen Topinambur schälen, waschen, abtropfen lassen und klein schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Topinambur darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kräftig einkochen lassen.

Dann mit Geflügelfond auffüllen und Topinambur zugedeckt weichkochen.

Toastscheiben in sehr feine Streifen schneiden.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Toaststreifen darin goldbraun und knusprig rösten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Topinambur mit Sahne und Crème fraîche verfeinern. Würzen, fein mixen und passieren.

Die fertig gegarten Forellenfilets jeweils in die Mitte von vorgewärmten Tellern setzen. Mit restlichen Birnenspalten und gerösteten Brotstreifen anrichten.

Die Topinambursauce mit einem Pürierstab aufschäumen und angießen oder dazu reichen.

Sören Anders am 22. Dezember 2020