

Bachforelle mit geschmorter Gurke, Kartoffel-Krapfen

Für 4 Personen

Für die Kartoffelkrapfen:

350 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	70 ml Milch
20 g Butter	Pfeffer	Muskatnuss
70 g Mehl	2 Eier (M)	400 ml Rapsöl

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	100 ml Weißwein
50 ml trockener Wermut	300 ml Fischfond	100 g Sahne
40 g Crème-fraîche	Salz	Piment-d'Espelette
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL kalte Butter	

Für die Brunnenkresse:

1 Bund Brunnenkresse	50 ml Olivenöl	Salz, Zucker
----------------------	----------------	--------------

Für die Gurken:

1 Salatgurke	2 EL Butter	1 EL körniger Senf
Salz	Piment-d'Espelette	

Für den Fisch:

4 Bachforellen-Filets	Salz	Piment-d'Espelette
2 EL Butter		

Für Kartoffelkrapfen die Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser weich kochen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und im Topf ausdampfen lassen.

Für die Sauce die Schalotte schälen, fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen.

Dann den Fischfond zugeben und die Flüssigkeit wiederum um die Hälfte einkochen.

Dann Sahne und Crème fraîche zugeben und bis zur gewünschten Bindung einkochen lassen.

Die Sauce mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

In der Zwischenzeit die Brunnenkresse abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl leicht erwärmen, die Brunnenkresse einrühren und mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Gurke waschen, schälen, halbieren, die Kerne austreichen.

Gurkenhälften nochmal der Länge nach halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden.

Für die Kartoffelkrapfen in einem Topf Milch und Butter aufkochen, mit einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Mehl auf einmal zugeben und solange gut rühren, bis sich ein Teigkloß und ein weißlicher Belag auf dem Topfboden bildet. Der Fachbegriff dafür heißt den Teig abbrennen.

Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die Eier unterarbeiten.

Die Kartoffeln noch heiß durch die Presse drücken und unter die Masse arbeiten.

Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Eine Platte mit einem Stück Back- oder Pergamentpapier auslegen.

Tupfen der Kartoffelmasse darauf spritzen.

Für die Gurken in einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Gurkenscheiben zugeben und kurz darin schwenken. Senf untermischen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Fischfilets abwaschen und trockentupfen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten darin bei mittlerer Hitze

anbraten.

Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Kartoffeltupfen vorsichtig mit einer Palette lösen und im heißen Fett ausbacken (bzw. frittieren). Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kurz vor dem Servieren die kalte Butter in kleinen Stücken unter die heiße (nicht mehr kochende) Sauce rühren und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Zum Anrichten die Fischfilets auf Teller geben, etwas Brunnenkresse darauf anrichten.

Gurkenstücke darüber geben, die aufgeschäumte Sauce angießen und die Kartoffelkrapfen dazu reichen.

Jörg Sackmann am 14. September 2021