

# Forelle blau, Meerrettich-Soße, Petersilien-Kartoffeln

## Für zwei Personen

2 Forellen, à 300 g	400 g festk. Kartoffeln	1 Kopfsalat
5 Radieschen	1 Ingwerknolle	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	2 TL angedr. Wacholderbeeren	1 rote Chilischote
3 Lorbeerblätter	4 Zweige Dill	8 Stiele Petersilie
1 EL kalte Butter	50 g Sahne	160 ml Weisweinessig
2 EL Salatöl, mild	4 l Gemüsefond	2 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Dijon-Senf	1 EL Sahnemeerrettich	1 TL scharfer Senf
1 Prise Chili, mild, gemahlen	Butter, Zucker	Salz, Pfeffer

Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in einem Topf mit mild gesalzenem Wasser, einem Lorbeerblatt, dem Knoblauch und der Chilischote circa 25 Minuten garen. Die Forellen waschen, in einen großen Topf geben, mit vier Litern des Gemüsefonds auffüllen und erhitzen. Die Ingwerknolle waschen, trockentupfen und in zehn Scheiben schneiden. Die Ingwerscheiben zusammen mit den Lorbeerblättern, den Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern zu den Fischen geben. Den Dill und vier Stiele der Petersilie ebenfalls in den Topf geben. Alles einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 150 Milliliter Essig dazugeben. Die Forelle in den Sud legen und zehn bis 15 Minuten bei etwa 70 bis 90 Grad saftig durchziehen lassen. Falls die Temperatur zu stark nachlässt, den Topf nochmals auf den Herd stellen. Die Kartoffeln abgießen und etwa 40 Gramm gekochte Kartoffeln beiseite stellen. Die restliche Petersilie waschen trockentupfen, die Blätter abzupfen und klein schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erwärmen, die Kartoffeln darin erhitzen, die Petersilie dazugeben und salzen. Für die Meerrettichsoße in einem Topf den restlichen Fond zusammen mit der Sahne erhitzen, die beiseite gestellten Kartoffeln hineingeben und pürieren. Dann die kalte Butter, den Meerrettich und den Senf zugeben und gut unterrühren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Chili und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Den Kopfsalat putzen, waschen und halbieren, dann zupfen und trocken schleudern. Die Radieschen ebenfalls putzen und in Scheiben hobeln. Für die Marinade 50 Milliliter Gemüsefond mit Senf, Salatöl und Essig in einen Mixer geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut mixen. Den Salat in der Marinade wenden und in Salatschalen anrichten. Die Meerrettichsoße nochmals kurz erwärmen, durchmixen und einige Löffel auf warmen Tellern verteilen. Die Forelle mit der Schaumkelle aus dem Sud nehmen, auf die Soße setzen und die Kartoffeln daneben anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 21. September 2012