

Forellen-Filets, Spargel-Vinaigrette, Jasminreis

Für zwei Personen

Für die Forellenfilets:	2 Forellenfilets	1 Zitrone, Abrieb
20 g Butter	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
Für die Spargel-Vinaigrette:	4 Stangen weißer Spargel	1 Schalotte
3 EL Weißweinessig	2 EL Gemüsefond	1 TL Honig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für den Jasminreis:	120 g Jasminreis	1 milde rote Chili
1 Schalotte	10 g Ingwer	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		
Für den Bärlauch-Schaum:	1 Zitrone, Saft	1 Schalotte
2 Eier	100 g Butter	100 ml Weißwein
5 Blätter Bärlauch	3 schwarze Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für die Forellenfilets: Die Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen und den Fisch auf der Hautseite etwa 2,5 Minuten braten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Zitronenabrieb zum Braten mit in die Pfanne geben. Filets beiseite stellen und Butter zugeben, dann wenden und kurz nachziehen lassen.

Für die Spargel-Vinaigrette: Die Spargelstangen waschen, schälen, von den Enden befreien und kleinwürfeln. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und Spargel und Schalotte darin anschwitzen. Weißweinessig, Honig und Gemüsefond zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 EL Olivenöl unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden und unter die abgekühlte Vinaigrette rühren.

Für den Jasminreis: Einen Topf mit 200 ml Salzwasser aufkochen. Den Reis in einem Sieb waschen, in das Salzwasser geben und bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und den Reis etwa 15 Minuten quellen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinwürfeln. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und Ingwer, Schalotte und Chili darin anschwitzen. Anschließend den ausgedämpften Reis unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Bärlauch-Schaum: Den Bärlauch waschen, trockenwedeln und kleinschneiden. In einer Moulinette mit 2,5 EL Wasser fein pürieren. Einen Topf erhitzen, Butter zum Schmelzen bringen und beiseite stellen. Schalotte abziehen und vierteln. Eier aufschlagen und trennen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Weißwein mit Schalotte und Pfefferkörnern in einem Topf erhitzen und zur Hälfte einkochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Eigelb und passierte Weißweinreduktion in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auf 70 Grad dickschaumig aufschlagen. Anschließend die Butter langsam zugeben und unterschlagen. Bärlauch-Püree zugeben und den Schaum mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Nur den Dampf des Wasserbades verwenden, um die Hollandaise aufzuschlagen. Jasminreis mit den Filets auf tiefen Tellern anrichten. Spargel-Vinaigrette über die Filets träufeln und den Bärlauch-Schaum dazu servieren.

Johann Lafer am 12. Mai 2017