

# Forelle, Wurzel-Gemüse, Harissa-Kartoffeln, Hollandaise

## Für zwei Personen

### Für die Forelle blau:

2 große Forellenfilets	1 Stange Lauch	2 Karotten
1 Knollensellerie	500 ml Gemüsefond	1 Ingwerknolle
$\frac{1}{2}$ TL angedr. Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
1 Zweig Dill	1 Zweig glatte Petersilie	50 ml Weinessig

### Für die Harissa-Kartoffeln:

5 festk. Minikartoffeln	1 TL neutrales Öl	2 TL Butter
$\frac{1}{4}$ TL Harissagewürz	Salz	

### Für die Hollandaise:

40 ml Weißwein	25 ml Gemüsefond	1 Msp. mildes Currypulver
1 Ei	50 g kalte Butter-Flöckchen	0,5 Bund Schnittlauch
1 unbehandelte Zitrone	Chilisalz	

### Für die Forelle blau:

Die Forellenfilets nicht waschen, da die Schleimschicht auf der Haut wichtig für die Blaufärbung ist.

Karotten, Lauch und Sellerie schälen und davon je ca. 50 g in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und acht Scheiben abschneiden. Fond mit Ingwer und Lorbeerblatt in einem Bräter erhitzen, Wacholder und Pfeffer in einem Gewürzsäckchen verschließen und in den Sud legen. Dill und Petersilienzweige einlegen. Gemüwestreifen hinein geben, 2 bis 3 Minuten am Siedepunkt garen, bis das Gemüse leicht bissfest ist. Vom Herd nehmen und den Weinessig dazu geben. Einige Minuten auf 80° bis 90°C abkühlen lassen.

Filets in den Sud legen und ca. 5 Minuten saftig durchziehen lassen. Die Forellenfilets vorsichtig aus dem Sud heben und kurz warm stellen.

Den Sud auf ein Sieb abgießen, die Gemüwestreifen zum Anrichten verwenden.

### Für die Harissa-Kartoffeln:

Kartoffeln samt Schale in Salzwasser etwa 20 Min. weich kochen, abgießen und halbieren.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl hineingeben, die Kartoffeln darin auf der Schnittseite zuerst anbraten, wenden und fertig braten. Zuletzt die Butter dazu geben, mit einer kräftigen Prise Harissa und Salz würzen.

### Für die Schnittlauch-Hollandaise:

Ei trennen. Zitrone halbieren und auspressen. Weißwein und Fond in einem kleinen Topf auf 1 bis 2 EL einköcheln lassen. In eine Metallschüssel füllen, Curry und Eigelb hinein rühren und mit einem Schneebesen im heißen Wasserbad zu feinporigem Schaum aufschlagen. Die Temperatur sollte dabei 75° bis max. 78°C erreichen. Butter nach und nach unter die Schaummasse rühren und die Masse dabei auf dem Wasserbad lassen, damit sie wieder warm wird, nachdem die kalte Butter hinein gegeben wurde. Schnittlauch klein hacken und einen Esslöffel unterrühren und die Hollandaise mit Chilisalz und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Gemüwestreifen auf warmen tiefen Tellern mittig anrichten, die Hollandaise außen herum ziehen und das Forellenfilet darauf legen. Die Harissa-Kartoffeln außen herum verteilen.

Alfons Schuhbeck am 28. März 2019