

Räucher-Forelle, Kartoffel-Schmarrn, Zwiebel-Chutney

Für zwei Personen

Für die geräucherte Forelle:

1 Forelle	1 unbehandelte Zitrone	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	3 Wacholderbeeren	1 EL Sonnenblumenöl
100-150 g Räuchermehl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Speck-Schmarrn:

100 g festk. Kartoffeln	50 g durchw. Speck	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
2 Eier (Kl. M)	$\frac{1}{2}$ EL saure Sahne	40 g Butter
60 ml Milch	60 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
25 g Butterschmalz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Zitronensahne:

1 unbehandelte Zitrone	75 g saure Sahne	1 TL Meerrettich
Salz	Pfeffer	

Für das Zitronen-Zwiebel-Chutney:

1 unbehandelte Zitrone	2 Zwiebeln	2 Schalotten
10 g frischer Ingwer	1 kleine rote Chilischote	50 ml trockener Weißwein
2 Zweige Zitronenthymian	50 g Zucker	15 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die geräucherte Forelle:

Die Forelle innen und außen waschen und trockentupfen.

Thymian und 3 Zweige Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und grob zerteilen. Die Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden. Kräuter und Zitronenscheiben in den Bauch der Forellen legen. Forellen auf der Hautseite mit dem Öl bestreichen.

Die Fische innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Boden eines großen Bräters erst mit einer doppelten Lage Alufolie auslegen und mit dem Räuchermehl bedecken. Auf den Herd stellen und erhitzen. Besonders eignet sich ein Bräter mit Dämpfeinsatz. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Wacholderbeeren andrücken. Beide Gewürze zu dem Räuchermehl geben.

Die Forelle in den Dämpfeinsatz oder auf das entsprechende Gitter legen und in den Topf setzen. Sobald das Räuchermehl zu rauchen beginnt, mit dem Deckel verschließen und die Forelle 10 Minuten im Rauch garen.

Für den Kartoffel-Speck-Schmarrn:

Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln wenn möglich am Vortag als Pellkartoffeln kochen und in der Schale auskühlen lassen. Dann schälen und grob raspeln. Speck fein würfeln. Lauch putzen, waschen und fein würfeln. 15 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Lauch- und Speckwürfel darin goldbraun anbraten und herausnehmen. Eier trennen. Eigelbe in eine große Schüssel geben und Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Milch und Eigelbe mit dem Schneebesen verquirlen.

Mehl und saure Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz mit dem Handrührer steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben.

Butterschmalz in einer ofenfesten, beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Kartoffelraspel und Speckmischung darüber verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist.

Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Schmarrn 10-15 Minuten fertigbacken. Mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. 25 g Butterflocken darüber verteilen und den Schmarrn darin schwenken. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden und den Schmarrn damit bestreuen.

Für die Zitronensahne:

Die Zitrone heiß waschen, fein abreiben und den Saft auspressen. Mit der sauren Sahne, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren und zum Schmarrn servieren.

Für das Zitronen-Zwiebel-Chutney:

Die Zitronen heiß abspülen und Schale mit einem Sparschäler fein abschälen und hacken. Zitrone so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und das Fruchtfleisch filetieren.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben.

Chilischote halbieren, entkernen, waschen und die Hälfte fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Ingwer und Chili darin andünsten. Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, die Zitronenschale zugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

Zwiebeln zugeben und alles weiter einkochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Gewürfelte Zitronen zugeben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Thymian abrausen und trocken wedeln. Die Blättchen abzupfen und unter das Chutney rühren. Zu der Forelle servieren.

Das Gericht auf ovalen Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 26. April 2019