

# Bachforelle, Kürbis-Gemüse, Pommes carrée, Speckschaum

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

300 g Bachforellenfilet                      1 Knoblauchzehe                      1 Zweig Thymian  
Öl, Salz, Pfeffer

### Für das Gemüse:

200 g Muskatkürbis                       $\frac{1}{2}$  Zwiebel                      1 Knoblauchzehe  
1 Birne                      1 EL Sauerrahm                      2 EL Butter  
1 EL Tomatenmark                      1 TL Estragonsenf                      1 EL Ketchup  
30 ml weißer Balsamicoessig                      1 EL Maiskeimöl                       $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie  
1 TL edelsüßes Paprikapulver                      1 Msp. Chili                      Salz, Pfeffer

### Für den Schaum:

100 g Frühstücksspeck                      2 Knoblauchzehen                      1 Zitrone, Zesten  
150 ml Sahne                      1 TL Butter                      150 ml Gemüfefond  
3 größere Zweige Thymian                      Öl                      Salz, Pfeffer

### Für die Pommes carrée:

2 festk. Kartoffeln                      2 Knoblauchzehen                      Maisstärke, Öl, Salz

**Für den Fisch:** Die Forellenfilets auf beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne mit Öl auf der Hautseite des Fisches für ca.

3 Minuten knusprig glasig braten. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit Thymian dazugeben. Fisch einmal kurz wenden.

**Für das Gemüse:** Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne aufschäumen und Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch abziehen, fein schneiden und dazugeben. Chili ebenfalls dazugeben.

Kürbis schälen und genauso wie die Birne auf einer groben 4 Kant Reibe hobeln. Beides zur Pfanne dazugeben, abschwenken mit Tomatenmark tomatisieren, Paprikapulver kurz mitrösten und mit weißem Balsamicoessig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht einkochen lassen. Zum Schluss mit Senf und Ketchup zu einem runden Kürbisgemüse abschmecken. Vor dem Anrichten den Sauerrahm langsam unterziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und einrühren.

**Für den Schaum:** Frühstücksspeck grob schneiden und zusammen mit dem Thymian in einem Topf für ca. 5-10 Minuten (mit viel Röstaromen) in etwas Öl knusprig rösten. Knoblauch abziehen, grob schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Fond und Sahne aufgießen und gut durchkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Flüssigkeit stark nach geröstetem Speck schmeckt, durch ein Sieb seihen und kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer und einer Flocke Butter schaumig mixen und mit Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Pommes carrée:** Kartoffeln schälen und in exakt 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Diese für ca. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und anschließend gut trocken tupfen. Leicht überkühlen lassen (im Kühlschrank). Mit Stärke bestäuben und in 180 Grad heißem Öl herausbacken. Das Kürbisgemüse in einem Ring in die Mitte des Tellers setzen. Die Kartoffelwürfel exakt rundherum platzieren. Den Fisch auf das Gemüse setzen und den Speckschaum apart dazu reichen und servieren.

Alexander Kumptner am 13. November 2020