

# Lachs-Forelle mit Meerrettich-Kruste auf Lauch-Gemüse

Für 4 Personen

## Lachsforelle:

1,5 kg Lachsforelle, filetiert	50 g Butter, zimmerwarm	2 – 3 EL Zitronensaft
0,5 Stück Meerrettich	50 g Semmelbrösel	200 ml Sekt, trocken
Salz		

## Lauchgemüse:

6 – 8 Stück Lauch, mitteldick	500 ml Weißwein, trocken	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	400 ml Fischfond	80 ml sehr trockener Wermut
100 g Butter, eiskalt	3 EL Sahne, geschlagen	8 – 10 Kartoffeln, groß
Petersilie, Salz	Zucker, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Lachsforelle:

Die Saftpfanne des Backofens mit etwas Butter einfetten. Die Fischfilets mit den Außenseiten nach unten in die Saftpfanne legen. Die Semmelbrösel mit einem Teelöffel Salz und dem geriebenem Meerrettich mischen und gleichmäßig über den Fisch streuen. Die restliche Butter darauf verteilen. Den Sekt in die Saftpfanne gießen, den Fisch in die zweite Leiste des Ofens schieben und vier bis sechs Minuten garen, dann drei bis vier Minuten unter den Grill schieben, bis die Kruste hellbraun ist. Zitronensaft über den Fisch träufeln.

Lauchgemüse:

Den Lauch klein schneiden, waschen, mit 250 Milliliter Wein und Salz weich dünsten. Zum Schluss Crème-fraîche und Sahne unterheben und abschmecken. Den Fischfond mit 250 Milliliter Wein und Wermut auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Dann Butter einschwenken und alles sehr schaumig mit einem Pürierstab aufschlagen. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser 20 Minuten garen. Die Lachsforelle mit dem Lauchgemüse anrichten. Teller mit Petersilie garnieren.

Alexander Herrmann / Feige am 07. November 2008