

Dialog zwischen geräucherter und gebratener Forelle

Für 4 Personen

Sauerkraut:

150 ml Sahne	0,5 Schote Vanille	100 g Sauerkraut
Chiliflocken	Salz	

Geräucherte Forelle:

0,5 Zitrone	2 Forellenfilets, geräuchert	3 EL Crème-fraîche
1 TL Dill	4 Scheiben Pumpernickel	1 EL Forellenkaviar
Salz	Pfeffer	

Gebratene Forelle:

0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Forellenfilets, frisch	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	Mehl
Salz	Pfeffer	

Cranberries:

150 g Cranberries, frisch	2 EL Zucker	1 EL Balsamico
---------------------------	-------------	----------------

Sauerkraut:

Die Sahne mit der Vanilleschote und einer Messerspitze Chiliflocken auf die Hälfte einkochen. Abgespültes Sauerkraut dazugeben und fünf Minuten ziehen lassen, salzen.

Geräucherte Forelle:

Etwa einen Esslöffel Saft der Zitrone auspressen. Geräucherte Forellenfilets fein schneiden, Crème-fraîche, Dill und Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Spritztüte auf ausgestochene Pumpernickel-Taler geben, mit Forellenkaviar dekorieren.

Gebratene Forelle:

Die Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden. Frische Forellenfilets in circa fünf Zentimeter Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Öl und Butter erhitzen und die Filets darin langsam braten. Thymianzweige und hauchdünne Zitronenscheiben dazu geben und mit braten.

Cranberries:

Cranberries mit 100 Milliliter Wasser und Zucker aufkochen, drei Minuten bei schwacher Hitze garen und abgießen. Den Fond sirupartig einkochen. Sauerkraut auf Teller geben. Gebratene Forellen, Zitrone und Thymian darauf setzen und mit Butter beträufeln. Cranberries darauf geben, eingekochten Fond mit Balsamico vermischen und darum träufeln.

Andreas C. Studer am 01. Oktober 2010