

Forellen-Filet Müllerin mit Zitronen-Nuss-Butter

Für vier Personen

Forelle:

4 Forellenfilets, groß	1 EL Mehl, doppelgriffig	1 TL Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

Zitronen-Nussbutter:

100 g Butter	1 EL Mandeln, gehobelt	1 Zitrone, unbehandelt
Cayennepfeffer	Salz	

Kartoffelstampf:

5 – 6 Kartoffeln	0,5 Bund Blatt Petersilie	Butterschmalz
Butter	Salz	

Forelle:

Die Forellenfilets in 80 Gramm große Stücke portionieren und mit etwas Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Auf der Hautseite etwas doppelgriffiges Mehl aufstreuen. Nun in einer großen Pfanne mit etwas Butterschmalz langsam und nur von der Hautseite kross und knusprig braten.

Zitronen-Nussbutter:

Die Butter in einen Topf geben. Die Mandeln hinzugeben und langsam, unter stetigem Rühren, die Butter leicht aufschäumen lassen. Anschließend mit etwas geriebener Zitronenschale sowie etwas Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Cayennepfeffer abrunden.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, anschließend abgießen. Mit Hilfe des Kartoffelstampfers zerdrücken, Butter und eine Prise Salz hinzugeben. Zwei Drittel der Blatt Petersilie abzupfen, fein schneiden und zu dem Kartoffelstampf geben. Die restliche Petersilie mit Hilfe von etwas Butterschmalz in einer Sauteuse ganz kurz frittieren und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Zum Anrichten den Stampf auf den Teller geben und die Forellenfilets mit der knusprigen Hautseite nach oben darauf setzen. Nun die Zitronenmandelbutter darüber und drum herum träufeln. Mit der frittierten Petersilie garnieren.

Alexander Herrmann am 02. März 2012