

Forellen-Filets mit Speck, Salbei und Kohlrabi-Gemüse

Für vier Personen

Für das Püree:

600 g Kartoffeln, mehlig 100 ml Milch 100 ml Sahne

50 g Butter Muskatnuss, Salz

Für das Gemüse:

2 Kohlrabi 1 EL Olivenöl 100 ml Gemüsebrühe

40 g Butter 2 EL Semmelbrösel Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

2 Forellenfilets 4 Scheiben Bacon 2 Stiele Salbei

1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Danach die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch, Sahne und Butter in einem zweiten Topf erhitzen und kräftig mit Salz und Muskat würzen. Anschließend die Milchmischung zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer mischen. Die Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrabi darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kohlrabi offen weich kochen, so dass der Gemüsefond verkocht. Danach Butter und Semmelbrösel zugeben und unter Rühren anrösten. Die Forellenfilets halbieren und jeweils mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Salbei vier Blätter abzupfen und jedes Stück mit einem Salbeiblatt belegen, anschließend mit Bacon umwickeln. In einer Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten zwei Minuten braten. Das Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse auf Tellern nebeneinander anrichten. Je ein Stück gebratene Forelle darauf legen und servieren.

Horst Lichter am 15. Dezember 2012