

Nuss-Forelle mit Sellerie und Kaviar

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

1 Stck. Sellerie	2 Schalotten	1 Zitrone
1 Apfel	100 g Butter	1 Schuss Sahne
1 Schuss Geflügelfond	1 Schuss Weißwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Nussforelle:

2 Forellenfilets, mit Haut	1 Zitrone	50 g Haselnusskerne
150 g Butter	Salz	

Für den Sellerie:

1 Staudensellerie	50 g Butter	Salz, Pfeffer
-------------------	-------------	---------------

Für den Schaum:

1 Stück Sellerie	1 Kartoffel	1 Zitrone
1 Orange	1 Stück Butter	1 Schuss Sahne
1 Schuss Weißwein	1 Schuss heller Portwein	1 Schuss Geflügelfond
Sternanis	Koriander	Salz, Pfeffer

Für das Topping:

Forellenkaviar	1 Kartoffel	1 Stück Sellerie
1 Schalotte	Staudensellerie mit Grün	Olivenöl

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und mitbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und zusammen mit Sellerie und Apfel in Öl anschwitzen. Wein und Fond aufgießen, alles weichkochen und mixen. Braune Butter herstellen und mit Sahne dazugeben. Alles nochmal pürieren. Zitrone und/ oder Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Püree mit Salz, Pfeffer und Säure (je nach Geschmack Zitronensaft und/ oder Orangensaft z.B.) abschmecken.

Für die Nussforelle:

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Forellenfilets waschen, trockentupfen und salzen. Butter schmelzen und anbräunen.

Forellenfilets mit der Haut nach oben in die Butter legen und mit Zitronenschale in der Butter ziehen lassen. Die Reste vom Apfel, Sellerie und Orange (von oben) mit in die Butter geben und mitbraten lassen.

Kurz vorm Servieren die Haut vom Fisch abziehen. Nüsse anrösten, hacken und vorm Servieren dazugeben.

Laut WWF sollten Sie auf Forellen zurückgreifen, die aus der Zucht (Offene Netzgehege) aus Europa stammen. Ebenfalls akzeptabel sind Seeforellen aus der Schweiz und Nordirland (Binnengewässer), die mit Stellnetze-Kiemennetze gefangen werden.

Auf Bachforellen aus europäischen Binnengewässern, gefangen mit Angelleinen und Handleinen, sowie Meerforellen aus der Ostsee, gefangen mit Grundlangleinen, Kiemennetze-Stellnetze und Fallen, sollten Sie dringend verzichten.

Für den Sellerie:

Sellerie schälen, in Streifen schneiden und von Fäden befreien.

Zusammen mit brauner Butter und Salz und Pfeffer im Ofen fertig backen oder braten. Am Schluss den Apfel und die Nüsse der Forelle mit dazugeben.

Für den Schaum:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Sellerie und Kartoffel schälen, klein schneiden und im Salzwasser garkochen. Abgießen und mit Weißwein, Portwein und Fond einkochen.

Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack mit Sternanis und Koriander abschmecken. Mit Butter aufmontieren.

Zitrone und Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone und Orangen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce je nach Geschmack mit Zitronensaft- und abrieb und Orangensaft- und abrieb abschmecken. Mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Topping:

Shalotte abziehen und klein schneiden. Selleriegrün abbrausen, trockenwedeln und auseinanderzupfen. Kartoffel schälen und klein schneiden. Sellerie schälen und klein schneiden. Alles in Öl anbraten und zusammen mit Kaviar und Selleriegrün als Topping auf das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarik Rose am 10. Dezember 2020