

Penne mit Lachsforelle und Kohlrabi

Für 4 Personen:

2 Knollen Kohlrabi, mit Grün	Salz	750 g Lachsforellenfilet
4 EL Barbecue-Ketchup	3 EL Haselnussblättchen	1 Zwiebel
3 EL Butter	Pfeffer	Muskatnuss
2 EL Weißweinessig	1 TL Dijon-Senf	4 EL Olivenöl
200 g Sahne	100 ml Gemüsebrühe	500 g Penne
50 g Parmesan		

Die Kohlrabiknollen putzen, zarte Blätter beiseitelegen. Knollen schälen, fein hobeln und mit etwas Salz mischen. Kohlrabi kurz ziehen lassen.

Lachsforellenfilet in eine große flache Auflaufform legen. Das Filet mit dem Barbecue-Ketchup bestreichen. Im Backofen auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20-25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Haselnüsse ohne zusätzliches Fett rösten und auskühlen lassen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Hälfte der Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Kohlrabiblätter fein schneiden, zugeben und kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und warm halten.

Für das Dressing Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl unterrühren.

Kohlrabi abtropfen lassen und mit dem Dressing mischen.

Für die Soße übrige Butter in einem Stieltopf erhitzen. Restliche Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit Sahne und Brühe ablöschen, offen ca. 2 Minuten einkochen lassen.

Währenddessen die Penne nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen.

Das Forellenfilet aus dem Backofen nehmen. Das Fleisch von der Haut lösen und grob zerpfeifen. Käse fein reiben und mit einem Pürierstab unter die eingekochte Sahne mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln abgießen, etwas Nudelkochwasser auffangen.

Penne, Kohlrabigrün und etwas Nudelkochwasser zurück in den heißen Topf geben.

Soße zugeben, alles gut mischen und abschmecken.

Penne, Forellenfilet, marinierten Kohlrabi und Haselnussblättchen anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 23. April 2024