

Zweierlei von Forellen-Filet

Für 2 Portionen

2 Saiblingsfilets mit Haut	2 Forellenfilets geräuchert	1 Spitzkohl
1 Zwiebel	1 Bund Dill	100 g Sahnequark
1 Zitrone	1EL Senf	100 ml Sahne
Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer, Mehl	

Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in Mehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Filets in der Pfanne von beiden Seiten braten. Den Spitzkohl halbieren, in feine Streifen schneiden und mit etwas Butter in der Pfanne anschwitzen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und ebenfalls mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Anschließend mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Damit die Sahne schön gebunden wird, einen Esslöffel Senf unterrühren. Für das Tartar die Forelle in feine Würfel schneiden und mit Sahnequark und dem Saft einer Zitrone vermengen. Frischen Dill fein schneiden und unter die Masse heben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spitzkohlrahm nun auf Tellern in der Mitte anrichten und den gebratenen Saibling mit der knusprigen Haut nach oben darauf platzieren. Das Forellentartar auf die Saiblingsfilets geben und nach Belieben mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Steffen Henssler am 17. Dezember 2013