

Räucher-Forelle

Für zwei Portionen

2 Forellenfilets, geräuchert	6 Schalotten	6 Radieschen
1 Zitrone	100 ml Gemüsebrühe	100 g Sauerrahm
1 EL Essig	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Radieschen putzen und halbieren. Die Schalotten schälen, in Spalten (Achtel) schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen. Anschließend mit Brühe und Essig ablöschen, die Radieschen zugeben, bei schwacher Hitze die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerrahm mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Je ein Forellenfilet auf jeden Teller legen, die Radieschen und Schalotten darum verteilen und mit Tupfern des „Zitronensauerrahms“ garnieren. Dazu passen auch hervorragend frisch geriebener Meerrettich oder etwas Blattsalat, den man mit der restlichen Flüssigkeit aus der Pfanne (ähnlich einer Vinaigrette) marinieren kann.

Alexander Herrmann am 13. November 2014