

Gebackene Lachs-Forellen-Praline mit Gurken-Kresse-Salat

Für 4 Personen

Lachsforellenpraline:

1 Limone, unbehandelt	250 g Lachsforellenfilet	0,5 TL Wasabi
0,5 Bund Schnittlauch	4 Blatt Brickteig	300 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Gurken-Kresse-Salat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	2 cl Estragonessig
3 cl Brühe	1 Schale Kresse-Mix	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Kaviarschmand:

40 g Schmand	1 TL Sahne-Meerrettich	100 g Forellenkaviar
1 Limone	Salz	

Lachsforellenpraline:

Die Limonen-Schale abreiben. Das Lachsforellenfilet in feine Würfel schneiden. Mit Limonen-Schale, Wasabi, Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken, zu Pralinen formen. Den Brickteig in feine Streifen schneiden und um die Pralinen wickeln. In heißem Butterschmalz rasch kross ausbacken.

Gurken-Kresse-Salat:

Die Gurke schälen, danach mit dem Schäler lange Streifen abziehen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Essig und Brühe ablöschen und kurz einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenstreifen etwas abkühlen lassen, dekorativ auf die Teller verteilen und mit Kresse darauf anrichten.

Kaviarschmand:

Die Limone auspressen. Den Schmand mit Salz, Limonensaft und Meerrettich abschmecken. Den Kaviar unterrühren (gegebenenfalls vorher in einem Sieb waschen) und den Gurkensalat damit beträufeln, die krossen Pralinen darauf setzen.

Alexander Herrmann am 23. April 2010