

Radieschen-Semmel-Knödel-Salat mit gebeizter Forelle

Für 4 Personen

2 Lachsforellenfilets, a 250 g	2 EL Zucker	0,5 Bund Dill
0,5 TL Pfefferkörner, schwarz	2 EL Olivenöl	1 Zitrone, unbehandelt
250 g Brötchen, altbackend	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
70 g Butter	200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)
1 Muskatnuss	1 Bund Radieschen	2 TL Senf, süß
1 EL Weißweinessig	1 EL Brühe	4 EL Rapsöl
0,5 Bund Schnittlauch	50 g Baby-Spinat	Salz
Pfeffer		

Für die Lachsforellenfilets den Dill abzupfen und fein hacken. Die Pfefferkörner zerstoßen. Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen und mit einem Esslöffel Salz, dem Zucker, Dill, gestoßenem Pfeffer und Olivenöl mischen. Die Lachsforellenfilets in eine Schale geben, mit der Mischung auf der Fleischseite großzügig bestreichen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens zwölf Stunden ziehen lassen. Die Brötchen klein zerteilen und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin andünsten. Das Ganze mit der Milch ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend die heiße Milchlösung über die Brötchenwürfel gießen. Eier zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Eine Lage Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Butter einpinseln. Ein Drittel der Semmelmasse darauf geben, zu einer Rolle formen, fest aufrollen und die Seiten wie ein Bonbon zusammendrehen. Die restliche Masse ebenso einrollen und die Rollen rundum mit einer Rouladennadel einstecken. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Semmelrollen hineingeben und im leicht siedenden Wasser 30 Minuten ziehen lassen. Danach auswickeln, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die übrige Butter aufschäumen und die Knödel von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Senf, Essig und Brühe mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Den Schnittlauch in feine Rollen schneiden. Das Rapsöl unterrühren und zwei Esslöffel Schnittlauch zugeben. Den Spinat waschen und putzen. Anschließend die Knödelscheiben, Radieschen und Spinatblätter in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing beträufeln. Die Lachsforellenfilets aus der Marinade nehmen, in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Das Ganze servieren.

Johann Lafer am 11. September 2010