

## Teller-Sülze von der Forelle

### Für 4 Personen

1 küchenfertige Forelle	1 Bund Suppengemüse	3 EL Butter
500 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner
1/2 Bund Blattpetersilie	Pfeffer, Salz	5-6 Blatt Gelatine
1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch	1 EL Zitronensaft

Forelle abspülen und filetieren. Den Kopf und die Gräten abspülen. Suppengemüse abspülen und schälen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Gräten darin andünsten. Mit 1 Liter Wasser und Wein ablöschen. Suppengemüse, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Petersilie zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen lassen. Den Fond durch ein Sieb, zurück in den Topf gießen und den Fond erneut um die Hälfte einköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kerbel abspülen und die Blättchen abzupfen. Kerbel unter den Fond rühren und pürieren. Gelatine ausdrücken und unter den Fond mischen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Ebenfalls unter den Fond rühren. Fond abkühlen lassen, bis er zu gelieren beginnt. Forellenfilets salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Filets in 2 EL Butter von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Herausnehmen, in Stücke schneiden und abkühlen lassen. Suppengemüse in feine Würfel schneiden. Mit den Forellenfilets unter den grünen Fond mischen. Alles in tiefe Teller füllen und über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen (Man kann auch alles in eine Terrinenform füllen. Diese mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineingeben. Abdecken und ebenfalls über Nacht fest werden lassen. Tellersülze nach Belieben mit Remoulade, grünem Salat und Baguette anrichten.

Vincent Klink am 26. September 2013