

Forelle mit Krebs-Schwänzen, Portulak, Radieschen

Für vier Personen

Forellenfilets:

1 Zitrone, unbehandelt	65 g Petersilie, mit Stielen	50 g Dill, mit Stielen
20 g Ingwer	15 g Pfefferkörner, schwarz	5 g Korianderkörner
1 Lorbeerblatt, klein	65 g Salz, fein	65 g Puderzucker
30 ml Gin	4 Forellenfilets à 150 g	4 EL Butter, braun

Butter für das Blech

Krebsschwänze:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
150 g Krebschwänze in Lake	1 – 2 EL Butter, braun	1 Scheibe Ingwer

Chilisalz, mild

Salat:

2 Handvoll Portulak	2 Handvoll Feldsalat, klein	1 Handvoll Löwenzahn, gelb
2 EL Dillspitzen	6 Radieschen	4 EL Gemüsebrühe
0,5 TL Dijonsenf	1 EL Weißweinessig	2 EL Salatöl, mild

Pfeffer, schwarz
Zucker, Salz

Kartoffeln:

4 Minikartoffeln, ca. 80 g	Fett	Chilisalz
----------------------------	------	-----------

Buttermilch-Chili-Dip:

150 g Joghurt, griechisch	5 EL Buttermilch	50 ml Mineralwasser
0,5 Zitrone	Chiliflocken, mild	Zucker

Salz

Anrichten:

Blütenblättchen, klein	Kräuterblättchen
------------------------	------------------

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Forellenfilets:

Die Schale der Zitrone in feine Streifen schneiden. Petersilie und Dill grob schneiden. Den Ingwer waschen und in Streifen schneiden. Pfefferkörner, Korianderkörner und Lorbeerblatt grob mörsern. Petersilie, Dill, Ingwer, Pfeffer-Koriander-Lorbeer-Gemisch, Zitronenzesten, Salz, Puderzucker und Gin mischen. Die Forellenfilets nebeneinander in eine große Auflaufform legen. Die Beize gleichmäßig darüber verteilen, einen Deckel aufsetzen oder mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank vier bis fünf Stunden durchziehen lassen. Die Beize anschließend entfernen, die Filets kalt abwaschen und trocken tupfen. Je zwei Filets mit der flachen Seite aneinander legen, dabei überstehende Enden gegebenenfalls abschneiden und je ein „Doppelfilet“ in Klarsichtfolie einwickeln. (Die Forelle kann so vorbereitet noch einige Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden, bis sie im Ofen gegart wird.) Auf ein Backblech legen und circa 15 Minuten lauwarm und glasig durchziehen lassen. Die Fischfilets aus der Folie wickeln, in einen Zentimeter breite Stücke schneiden und beim Anrichten mit der braunen Butter bepinseln.

Krebsschwänze:

Jeweils eine Messerspitze Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Die Krebschwänze auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abwaschen und gut abtropfen lassen. Die braune Butter in einer Pfanne mit Knoblauch, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale erwärmen und mit Chilisalz würzen. Die Krebschwänze darin wenden.

Salat:

Portulak, Feldsalat und Löwenzahn verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln. Für das Dressing Brühe mit Senf und Essig in einen Mixbecher geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit einem Stabmixer durchrühren und dabei das Öl hinein mixen, gegebenenfalls nachwürzen.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Kartoffeln mit einem Sparschäler in Streifen schneiden, waschen und sorgfältig trocken tupfen. Eine Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Die Kartoffelstreifen darin goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz würzen. Portulak, Feldsalat, Löwenzahn, Dill und Radieschenscheiben mit dem Dressing marinieren und nach Belieben die Kartoffelstreifen darunter mischen oder diese separat zum Garnieren verwenden.

Buttermilch-Chili-Dip:

Joghurt mit Buttermilch und Mineralwasser aufmixen. Mit Salz, einigen Tropfen Zitronensaft, je einer Prise Chiliflocken und Zucker abschmecken.

Anrichten:

Den Salat auf die Mitte von Tellern anrichten, den Buttermilchdip außen herum träufeln, die Forellenfilet- Scheiben anlegen und die Krebschwänze dazwischen streuen. Mit den Blüten- und Kräuterblättchen dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 13. April 2012