

Forellen-Krapfen auf Wurzel-Gemüse mit Dill-Schaum

Für 2 Personen

150 g geräuchertes Forellenfilet	20 g Schinkenspeck, am Stück	2 Zwiebeln
3 Karotten	0,5 Stange Lauch	0,5 Knolle Sellerie
0,5 Kohlrabi	1 Zitrone, unbehandelt	2 Brötchen vom Vortag
50 g Semmelbrösel	3 Eier	50 g Quark
1 EL Tafelmeerrettich	Butterschmalz	125 ml Gemüsefond
125 ml Fischfond	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Dill	Madras-Currypulver	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Brötchen und die Forellenfilets in Würfel schneiden. Die Petersilie zupfen und den Schnittlauch klein hacken. Ein Ei mit den Forellen- und den Brotwürfeln, dem Quark, je einem Esslöffel Schnittlauch und Petersilie und dem Meerrettich aus dem Glas vermengen. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in etwas Butterschmalz glasig andünsten. Den Schinkenspeck in Würfel schneiden, dazu geben und kurz mit andünsten. Die Zwiebeln und den Speck zu den anderen Zutaten geben, alles miteinander zu einer Masse vermengen und anschließend mit Pfeffer, Salz und Curry würzen. Die Karotten, den Sellerie und den Kohlrabi schälen und jeweils 50 Gramm davon in Streifen schneiden. Den Lauch abziehen und auch davon 50 Gramm in Ringe schneiden. Das ganze Gemüse in dem Gemüsefond bissfest garen. In der Zwischenzeit aus der Teigmasse Frikadellen formen. Die Frikadellen in den Semmelbröseln wenden und in dem Olivenöl beidseitig goldgelb braten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die beiden restlichen Eier trennen und das Eigelb mit dem Fischfond und einem Esslöffel Zitronensaft über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Den Schaum mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Dillspitzen abzupfen und einen Esslöffel davon unterheben. Die Forellenkrapfen mit dem Wurzelgemüse und dem Dillschaum auf Tellern anrichten, mit dem geriebenen Meerrettich garnieren und servieren.

Irene Wagner am 02. Juni 2010