

Lachs-Forelle mit Frankfurter grüner Soße

Für zwei Personen

2 Lachsforellenfilets, à 200 g	400 g Drillinge	1 Schalotte
50 g Borretsch	50 g Kerbel	50 g Kresse
50 g glatte Petersilie	50 g Pimpinelle	50 g Sauerampfer
50 g Schnittlauch	1 Muskatnuss	300 g Schmand
2 EL mittelscharfer Senf	50 ml Weißweinessig	Cayennepfeffer
Zucker, Butter	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen. Die Kräuter sehr fein hacken. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Schalotte mit den Kräutern und dem Schmand vermengen. Den Senf, Essig, etwas Muskat und eine Prise Zucker zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit der Sauce und dem Fisch auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Bürner am 17. Dezember 2012