

Forelle mit Sellerie-Püree und Mandel-Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

2 Forellen	5 Kartoffeln	1 Sellerieknolle
2 Zitronen	1 Knoblauchzehe	4 Bund Petersilie
50 g Mandelblättchen	100 g Mehl	150 g Butter
200 ml Milch	200 ml Öl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und den Sellerie waschen, schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Zitronen waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Forellen waschen, trocken tupfen und salzen. Den Bauch der Forelle mit einem Drittel der Petersilie und den Zitronenscheiben füllen und anschließend salzen und pfeffern. Die Forellen nun in dem Mehl wenden und in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter und zwei Esslöffeln Öl auf beiden Seiten anbraten. Anschließend die Forellen in den Backofen geben. Die Mandelblättchen, die Knoblauchzehe, das restliche Öl und den Rest der Petersilie in den Mixer geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Kartoffeln und Selleriestücke durch ein Sieb geben und gemeinsam mit der restlichen Butter und Milch zu einem Püree verarbeiten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Die Forelle mit dem Püree auf den Tellern anrichten, mit dem Pesto garnieren und servieren.

Karin Pehböck am 18. November 2013