

# Forellen-Creme-Nocken im Chipsmantel und Feldsalat

Für zwei Personen

**Für die Forellencreme-Nocken:**

1 geräuchertes Forellenfilet	2 Scheiben Bacon	1 Zitrone
2 EL Sauerrahm	3 EL Crème-fraîche	50 g Frischkäse
1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	scharfes Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Chips:**

2 festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
---------------------	------------	------

**Für den Feldsalat:**

150 g Feldsalat	1 Schale frische Himbeeren	1 EL Waldhonig
5 EL Himbeeressig	5 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Fritteuse mit dem Öl befüllen und auf Temperatur bringen.

Für die Forellencreme-Nocken den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Die Zitrone auspressen. Das Forellenfilet von der Haut lösen, mit den Kräutern in eine Schüssel geben und zerkleinern. Den Sauerrahm, die Crème fraîche, den Frischkäse und etwas Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, alles gut vermischen und dann die Masse kalt stellen.

Für die Chips die Kartoffeln schälen und auf einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben ins heiße Fritteusenfett geben und kross frittieren. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mit etwas Salz würzen. Vier Chips beiseitelegen. Die restlichen Chips zerkleinern und auf einem Teller verteilen.

Den Bacon in einer Pfanne kross braten und ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.

Den Feldsalat putzen. Für die Himbeervinaigrette das Olivenöl, den Himbeeressig, den Waldhonig, etwas Salz und Pfeffer sowie einige frische Himbeeren durch ein Sieb streichen, gut vermischen und abschmecken.

Den Feldsalat auf zwei Tellern anrichten und ein wenig Vinaigrette auf dem Salat verteilen. Aus der Forellencreme mit zwei Löffeln Nocken ausstechen und diese in den zerbröselten Chips wälzen. Die Nocken dann mittig auf dem Feldsalat drapieren, mit Vinaigrette beträufeln und den Teller mit den übrigen Himbeeren garnieren. Zum Schluss den Bacon und jeweils zwei Chips auf die Forellencreme legen und servieren.

Claudia Thimm-Czaja am 11. August 2015