Bachforelle, Zwiebel-Creme, Sellerie und Radieschen

Für zwei Personen

Für die Bachforelle:

2 Bachforellenfilets	50 g Butter	Salz
Pfeffer		

Für die weiße Zwiebelcreme:

2 weiße Zwiebeln	1 EL neutrales Pflanzenöl	50 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für Stangensellerie, Radieschen:

1 Stange Stangensellerie	3 Radieschen	50 ml Geflügelfond
1 Spritzer Weißwein-Essig	2 EL Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Trüffel-Milchschaum:

200 ml Milch	1 EL Trüffelbutter

Für die Garnitur:

1 Limette	2 Radieschen	6 essbare Blüten
2 EL Meersalzflocken		

Für die lauwarme Bachforelle:
Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.
Butter im Topf bräunen und in einen flachen Teller geben. Fischfilets salzen und pfeffern und in der Butter wenden und Teller mit Frischhaltefolie bedecken. Im Ofen bei 7 Minuten confieren lassen.

Für die weiße Zwiebelcreme:
Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Öl dünsten bis sie weich werden. Sahne zugeben und weiter einkochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Stangensellerie, Radieschen:
Stangensellerie mit schälen und Fäden abziehen. Mit dem Sparschäler ein paar Streifen runter schneiden und in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Den Rest in Rauten schneiden. 1 Radieschen in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in das Eiswasser geben. Die beiden anderen Radieschen in Spalten schneiden. Sellerierauten und Radieschenspalten in einer Pfanne in Butter anschwitzen, mit etwas Fond und Essig ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Vor dem Anrichten Selleriestreifen und Radieschenscheiben mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Für den Trüffel-Milchschaum:
Milch und Trüffelbutter mit Hilfe eines Mlichaufschäumers aufschäumen.

Für die Garnitur:
Schale der Limette abreiben. Meersalzflocken mit Limettenabrieb hacken.
Meersalzflocken mit Limettenabrieb auf die Forellen geben.
Zwiebelcreme auf Teller geben, Fisch mittig darauf setzen. Sellerierauten und Radieschenspalten darum verteilen, Streifen und Scheiben auf dem Fisch geben. Milchschaum angießen. Mit Blüten garnieren.

Lisa Lührs am 13. August 2019