

Forelle mit Meerrettich, Wurzel-Gemüse, Petersilien-Soße

Für 4 Personen

200 g Möhren	200 g Petersilienwurzel	200 g Knollensellerie
200 g Kohlrabi	5 EL Rapsöl	Meersalz, weißer Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	400 g Forellenfilets (4 Stück)	2 Schalotten
300 ml Fischfond	100 ml trockener Weißwein	100 ml Wermut
1 Stück (2 cm) frischer Meerrettich		

Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie und Kohlrabi schälen, abspülen und in gleichmäßige Stifte schneiden. In 2 EL Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen im Mixer mit 3 EL Rapsöl fein mixen. Die Forellenfilets abspülen, die Gräten ziehen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Schalotten schälen und fein schneiden. Fischfond, Weißwein und Wermut mit den Schalotten in einen Topf geben und auf 300 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit Meersalz, weißem Pfeffer und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken. Forellenfilets in den Fond legen und langsam bei niedriger Hitze glasig garziehen lassen. Das Wurzelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Forellenfilets aus dem Fond nehmen und auf dem Gemüse anrichten. Das Petersilienöl zum Fond geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Sauce abschmecken und über die Forellenfilets träufeln. Dazu passt Baguette.

Michael Kempf am 27. September 2013