

# Pochierte Forelle mit Emulsion von Staudensellerie

## Für 4 Personen

### Für die Forelle:

500 g Forellenfilet mit Haut    100 g Butter    1 Zweig Thymian  
Meersalz, weißer Pfeffer

### Für die Emulsion:

1 Gurke    200 g Staudensellerie    10 g Ingwer  
2 Äpfel, Granny Smith    2 Zweige Blattpetersilie    1 Prise Xanthan  
geräuchertes Meersalz    1 Prise Piment-d'Espelette    1 EL Olivenöl  
100 g gekochte Erbsen

### Für die Misocreme:

200 g Kartoffeln (mehlig)    ca. 150 ml Sahne    50 g Butter, gebräunt  
1 EL Misopaste    Meersalz

### Für das Anrichten:

1 Schale Gartenkresse    1 Zweig frische Minze

Für die Forelle:

Von den Forellenfilets die Haut entfernen, die Gräten ziehen und in 4 Portionen aufteilen. Die Butter unter ständigem Rühren bräunen. Die Forelle in eine Auflaufform legen, braune Butter dazu geben und den Thymianzweig zwischen die Filets legen. Die Forelle im Backofen bei 75°C Umluft ca. 15 Minuten glasig garen. Forelle herausnehmen und mit dem Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Emulsion:

Die Gurke waschen und halbieren. Die eine Hälfte der Gurke schälen, Schalen beiseite legen, auf der Aufschnittmaschine der Länge nach aufschneiden und daraus Würfel schneiden. Abschnitte aufheben und zu den Schalen geben. Staudensellerie waschen und die Hälfte davon in Würfel schneiden, gleich groß wie Gurke. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Äpfel schälen, Schalen aufheben und in Würfel schneiden. Petersilie waschen und mit den Gurken- und Apfelschalen, der zweiten Hälfte der Gurke und dem restlichen Staudensellerie entsaften. Durch ein feines Haarsieb passieren. Mit dem Xanthan binden und mit geräuchertem Meersalz und Piment d'Espelette abschmecken. Zum Schluss Olivenöl und die Würfel von Gurke, Staudensellerie und Ingwer und die Erbsen einrühren, ziehen lassen und nochmals nachschmecken.

Für die Misocreme:

Die Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser garen, schälen und durch eine Presse drücken. Sahne und braune Butter untermischen und zu einem cremigen Kartoffelpüree verarbeiten. Mit Misopaste und etwas Meersalz abschmecken. (Achtung:

Misopaste ist sehr salzig) Die Misocreme heiß rühren und in der Mitte der vorgewärmten Teller flach anrichten. Die Forelle aus der Auflaufform nehmen, auf die Misocreme setzen und mit etwas Nussbutter abglänzen. Die Emulsion um die Crème anrichten, Kresse und Minzeblättchen darüber streuen.

Michael Kempf am 28. März 2014