

Kartoffel-Grünkohl-Ragout mit Räucher-Forelle

Für 4 Personen

Gemüse-Ragout:

800 g Kartoffeln, fest	Salz	600 g junger Grünkohl
1 Schalotte	2 EL Olivenöl	Pfeffer
1 TL Honig	2 EL Gemüsebrühe	500 g geräuchertes Forellenfilet

Soße:

2 Schalotten	1 EL Olivenöl	80 ml Weißwein
400 ml Gemüsebrühe	2 EL saure Sahne	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. Honig	frischer Meerrettich

Die Kartoffeln bürsten und mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser kochen. Dann abgießen und in der Schale gut auskühlen lassen (kann auch schon am Vortag vorbereitet werden).

Grünkohl von den groben Stielen abstreifen, gut waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden.

Für die Soße die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann Gemüsebrühe angießen und diese etwa um die Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit für das Gemüse in einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Kartoffelwürfel darin anbraten. Die Schalotten zugeben und mit anbraten. Grünkohlblätter zerzupfen, mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, Honig untermischen und ein paar Minuten braten, bei Bedarf Gemüsebrühe zugeben.

Forellenfilet in Stücke zupfen und kurz vor dem Anrichten zum Gemüse geben.

Zum Soßenansatz die saure Sahne geben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig abschmecken.

Mit dem Pürierstab die Soße schaumig aufmixen.

Meerrettich sehr fein reiben und direkt vor dem Anrichten darunter mischen.

Gemüse mit Forelle anrichten und die Soße darum herum träufeln.

Tarik Rose am 26. Februar 2016