

Forellen-Toast mit Koriander-Mayonnaise

Für 4 Personen

Für die Mayonnaise:

3 Zweige frischer Koriander	2 Eigelb, extra frisch	1 TL Senf, mittelscharf
250 ml Sonnenblumenöl	1 Spritzer Zitronensaft	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für den Toast:

1 Bund Blattpetersilie	4 frische Forellenfilets	4 Eiweiß
Salz	Pfeffer	3 EL Butter
4 Scheiben Toastbrot		

Für die Mayonnaise Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Eigelbe und Senf in einen Rührbecher geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts kurz verrühren. Zunächst etwas Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelbe zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unterrühren, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Zitronensaft unterrühren und die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zuletzt die Korianderblättchen untermischen.

Für den Toast Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Forellenfilets in grobe Würfel schneiden.

Das Eiweiß in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Schneebesen einmal kurz verquirlen. Petersilie und Fischstücke unterheben.

In einer Pfanne Butter erhitzen.

Die Eiweiß-Fischmasse auf die Brotscheiben verteilen, die Brote in die Pfanne geben, zunächst mit der Fischmasse nach oben. Die Brotseite knusprig anbraten, dann die Brote wenden, sodass die Fischmasse unten ist. Bei mittlerer Hitze einige Minuten garen. Durch das stockende Eiweiß hält alles zusammen. Evtl. mit einem Pfannenwender ausgetretene Fischmasse wieder zusammenschieben.

Toasts anrichten und die Mayonnaise überträufeln.

Simon Tress am 04. Juni 2018