

Forelle auf Erbsen-Wasabi-Soße mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

Für die Erbsen-Wasabi-Sauce:

175 ml Gemüse- oder	Geflügelbrühe	1 getr. rote Chilischote
1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe (in Scheiben)	100 g Erbsen
50 g Sahne	1 EL braune Butter	2 EL kalte Butter
Muskatnuss	mildes Chilisalz	$\frac{1}{2}$ TL Wasabi-Paste

Für die Forelle:

4 Forellenfilets, mit Haut	2 EL doppelgriffiges Mehl	1 EL Öl
mildes Chilisalz		

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine Pfifferlinge	1 TL braune Butter	gemahlener Kümmel
$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	1 EL Petersilienblätter	mildes Chilisalz
1 EL kalte Butter	1 Handvoll Erdnüsse	

Für die Erbsen-Wasabi-Sauce:

Die Brühe in einem Topf erhitzen und nach Geschmack mit Chilischote, Lorbeerblatt und Knoblauchscheiben würzen. Anschließend Chili und Lorbeer wieder entfernen. Die Erbsen hinzufügen und 3 bis 5 Minuten darin erhitzen. Sahne, braune und etwas von der kalten Butter dazugeben und alles mit dem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren. Mit einer Prise Muskatnuss und Chilisalz würzen. Zum Schluss die Wasabi-Paste in die Sauce rühren. Zum Abbinden noch etwas kalte Butter hinzufügen.

Für die Forelle:

Zwei der Forellenfilets enthäuten, in 5-8 cm große Stücke schneiden und bei 80 Grad für etwa 10 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend mit Chilisalz würzen.

Die anderen Forellenfilets in kleinere Stücke schneiden. Mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl legen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten kross braten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalz würzen.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in wenig Butter anbraten. Mit einer Prise Kümmel, Zitronenschale und Chilisalz würzen. Wer mag, kann Petersilie hinzufügen. Die kalte Butter hineinrühren und ggf. erneut mit Chilisalz abschmecken. Die Erbsen-Wasabi-Sauce auf Teller geben und die zweierlei Forellen darauflegen. Die gebratene Forelle mit der Hautseite nach oben. Die Pfifferlinge und die Erdnüsse darüber streuen.

Alfons Schuhbeck am 07. Oktober 2017