

Fjord-Forelle mit Buttermilch-Soße und Dill

Für zwei Personen

Für die Forelle:

300 g Fjordforelle, ohne Haut	Butter	Weißwein
3 Lorbeerblätter	Salz	

Für die Sauce:

50 g Räucherfischkarkassen	4 Radieschen	1 Zitrone
100 ml Buttermilch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	50 Senfkörner

Für die Garnitur:

1 TL Forellenkaviar	1 Zweig Dill	1 Zweig glatte Petersilie
---------------------	--------------	---------------------------

Für die Forelle:

Die Forelle waschen und trockentupfen. Lorbeerblätter abzupfen.

Flüssige Butter, Weißwein, etwas Salz und Lorbeerblätter vermengen und die Forelle darin gar ziehen lassen.

Für die Sauce:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Senfkörner darin weichkochen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Buttermilch mit Zitronenschale, Dillstielen und Räucherfischkarkassen 30 Minuten in einem Topf lauwarm ziehen lassen. Sauce Passieren. Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Dillspitzen, Senfkörner und Radieschen mit in den Topf geben.

Für die Garnitur:

Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Spitzen und Blätter abzupfen und die Forelle damit krönen. Mit Forellenkaviar vollenden.

Servieren Sie dazu einen kleinen Kräutersalat.

Die Buttermilchsauce in einen tiefen Teller geben und die Fjordforelle zufügen. Forellenkaviar darauf geben und servieren.

Thomas Martin am 25. März 2020