

# Forellen-Filets mit Nussbutter-Kartoffeln, Rettich-Salat

## Für vier Portionen

500 g kleine Kartoffeln	4 Forellenfilets	1 Zitrone
2 EL Rapsöl	30 g Butter	Salz, Pfeffer
30 g Haselnüsse	30 g Walnüsse	30 g Butter
1 weißer Rettich	1 TL Zucker	3 EL Weißweinessig
2 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Die Kartoffeln anschließend abgießen. Die Forellenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets darin auf der Hautseite knusprig anbraten. Die Filets wenden, die Butter dazugeben, die Pfanne vom Herd ziehen und die Filets drei Minuten garziehen lassen. Die Nüsse grob hacken und mit der Butter in eine Pfanne geben. Butter aufschäumen lassen, Kartoffeln zugeben und diese zwei bis drei Minuten in der Nussbutter schwenken. Anschließend mit Salz würzen. Für den Salat den Rettich waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Danach leicht salzen und den Rettich kurz durchkneten. Fünf Minuten ziehen lassen, dann das entstandene Wasser abgießen. Den Rettich mit Zucker, Essig, Öl marinieren und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Kerbel abrausen, trocken schütteln, grob zupfen und anschließend unter den Salat mischen. Zum Anrichten die Kartoffeln und die Forellenfilets auf die Teller verteilen, mit der Nussbutter beträufeln und den Salat dazu servieren.

Horst Lichter am 07. Juni 2014