

Roh mariniertes Forellen-Filet mit Topinambur-Chips

Für 2 Personen

2 Forellenfilets	1 Topinambur	1 Zitrone
250 g Butterschmalz	1 Meerrettichwurzel	1 Schälchen Kresse
Rapsöl, Meersalz	Pfeffer	

Das Butterschmalz in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen. Den Topinambur waschen, in feine Scheiben schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine) und nochmals kurz in frischem Wasser waschen. Den Topinambur auf Küchenkrepp trocken tupfen und im heißen Butterschmalz, bei circa 150 Grad, frittieren. Anschließend die Chips herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz würzen. Die Forellenfilets von der Haut befreien und ähnlich wie bei der Zubereitung eines Sashimi in fingerdicke Streifen schneiden. Den Saft der Zitrone samt deren fein geriebener Schale in eine flache Schüssel oder einen tiefen Teller füllen, eine große Prise Meersalz, etwas Pfeffer sowie einen Schuss Rapsöl zugeben und mit einem Schneebesen verquirlen. Die Forellenstücke in diese Vinaigrette legen, gut vermengen und kurz ziehen lassen. Die marinierten Forellenstücke einzeln „wild“ auf zwei Tellern verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln. Den frischen Meerrettich darüber hobeln, mit einigen Kresseblättern bestreuen und die Topinambur-Chips dazwischen stecken.

Alexander Herrmann am 19. Januar 2015