

# Mandel-Forelle mit Pastinakenchips, Mascarpone-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Forelle:**

2 Forellenfilets à 150 g	200 g Mandeln	1 Ei
4 EL Mehl	Olivenöl	

**Für die Chips:**

2 Pastinaken	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------	---------------	---------------

**Für das Kondiment:**

2 Mandarinen	1 rote Zwiebel	2 EL Sekt
Zucker	Christstollengewürz	

**Für den Dip:**

200 g Mascarpone	1 Zitrone	50 g Räucherspäne
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Chips die Pastinaken schälen, in feine Scheiben hobeln und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen. Anschließend auf einem Backblech verteilen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Dip Räucherspäne in einem Dampfgarer erhitzen. Mascarpone darin räuchern. Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend Mascarpone mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Für das Kondiment Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Zwei Mandarinen schälen und filetieren. Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl andünsten, mit Zucker leicht karamellisieren lassen und Mandarinen hinzugeben. Einen Schuss Sekt und Christstollengewürz dazu geben und alles einkochen lassen.

Für die Filets die Mandeln in der Moulinette mahlen. Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen. Filets erst in Mehl wälzen, dann durch die Eimasse ziehen und mit gemahlenden Mandeln panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin goldgelb ausbacken.

Gebackene Mandelforelle auf Tellern anrichten, Pastinakenchips daneben geben, mit Mandarinenabrieb würzen, Mascarpone-Dip und Mandarinenkondiment in kleinen separaten Schüsseln dazu reichen.

Annette Lang am 06. Dezember 2016