

Räucherlachsforelle, Topinambur, Pilze mit Kresse-Salat

Für zwei Personen

Für die Räucherlachsforelle:

2 Filets von Lachsforelle à 150 g	5 Zweige Rosmarin	6 Zweige Thymian
1 Zitrone	2 EL Sonnenblumenöl	5 Wachholderbeeren
150 g Räuchermehl	Rauchsalz	Salz
Pfeffer		

Für die hovmästarsas:

1 EL Dijonsenf	1 EL grobkörn. Dijonsenf	2 EL Honig
1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig	4 EL Rapsöl	4 Zweige Dill
2 EL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Topinamburpüree:

200 g Topinambur	50 g Kartoffeln	1 Zitrone
150 ml Milch	100 ml Sahne	40 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Topinambur-Chips:

2 Knollen Topinambur	Öl	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Cayennepfeffer	Salz	

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	3 Eier	50 ml Milch
50 ml Sahne	300 g Panko	50 g Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Steinpilze:

100 g Steinpilze	1 Schalotte	2 Zweige glatte Petersilie
10 g Butter	1 EL neutrales Öl	Salz Pfeffer

Für den Kressesalat:

1 Bund Gartenkresse	1 Bund Brunnenkresse	1 Bund Kapuzinerkresse
15 g Blaubeeren	1 EL Pinienöl	1 EL Olivenöl
1 EL Balsamicoessig	1 Zitrone	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Räucherlachsforelle:

Die Filets waschen und trocken tupfen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Filets mit Sonnenblumenöl einreiben,

Kräuter dazugeben und mit Rauchsalz und Pfeffer ringsherum großzügig würzen.

Den Boden eines großen Bräters zum Schutz mit einer doppelten Lage Alufolie auslegen und mit dem Räuchermehl bedecken. Den Topf auf den Herd stellen und erhitzen. Die Nadeln von den Kräutern und die Wachholderbeeren dazugeben. Die Filets auf ein entsprechendes Gitter legen und in den Topf setzen. Sobald das Mehl zu rauchen beginnt, mit dem Deckel verschließen und die Filets ca. 10 Minuten im Rauch garen.

Für die hovmästarsas:

Senf, Honig, Weißweinessig, Rapsöl, Zucker, 2 $\frac{1}{2}$ EL Wasser, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß miteinander vermischen. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Inhalt des Bechers mit dem Pürrierstab wie eine Mayonnaise hochziehen und anschließend den Dill unterrühren. Sauce etwas ziehen lassen.

Für das Topinamburpüree:

Zitrone waschen. Topinambur und Kartoffeln waschen und schälen. Mit der Milch und 1 Prise

Salz aufkochen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Danach die Milch abgießen und auffangen. Topinambur und Kartoffeln fein stampfen. So viel von der Milch wieder dazugeben, dass unter Rühren ein glattes Püree entsteht. Butter und etwas Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskat würzen.

Für die Topinambur-Chips:

Topinambur-Knollen schälen und mit einem Gemüsehobel oder Messer in dünne Scheiben schneiden.

In reichlich Öl goldgelb ausbraten. Die Chips auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit etwas Salz, Paprika und Cayennepfeffer würzen.

Für die Pfifferlinge:

Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Panierstation aufbauen. Pilze mehlieren und dann durch das Gemisch aus Eiern, Sahne, Milch, Pfeffer und Salz ziehen. Abschließend in Panko wälzen und ca. 5 Minuten goldgelb in der Fritteuse ausbacken.

Für die Steinpilze:

Schalotte abziehen und würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pilze putzen und in einer sehr heißen Pfanne unter Schwenken in heißem Öl anbraten. Schalottenwürfel und die gehackte Petersilie zugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, Butter dazugeben und unter ständigem Hin- und Herschwenken ca. 3 Minuten weiterbraten.

Für den Kressesalat:

Die unterschiedlichen Kressesorten abrausen und trocken tupfen. Öle, Essig, ein paar Spritzer Zitrone, eine Prise Salz und Zucker und etwas Pfeffer in eine Schüssel geben und verführen. Danach die Kresse kurz darin marinieren. Blaubeeren verlesen, halbieren und unter den Salat mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 19. November 2019