

Beignets von der Forelle mit Zitrus-Chutney

Für zwei Personen

Für das Chutney:

1 Orange	1 Zitrone	1 rote Zwiebel
50 g Zucker	4 weiße Pfefferkörner	

Für die Beignets:

250 g Forellenfilet	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Ei
100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Curry	125 ml Hefeweizen
$\frac{1}{2}$ l Sonnenblumenöl	Mehl	Salz

Für das Chutney die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. die Zwiebeln hinzugeben und schwenken.

Die Orange sowie die Zitrone waschen, schälen und filetieren. Dabei auch den Saft auffangen. Den Saft sowie die Filets hinzugeben und aufkochen lassen. Die Pfefferkörner zerstoßen und hinzugeben. Den Pfanneninhalt durch ein Sieb in einen Topf geben und zu einem Sirup einkochen lassen. Anschließend die Zwiebelstücke sowie die Zitrusfrüchte wieder hinzugeben.

Für die Beignets das Ei trennen, das Eiweiß beiseite stellen. Aus dem Eigelb, dem Mehl, dem Bier und dem Curry einen Teig herstellen und mit Salz abschmecken. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Forellenfilets in sechs kleine gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend mit Salz und Zitronensaft würzen.

Nun die Filetstücke trocken tupfen, mit etwas Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen. Das Sonnenblumenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Anschließend die Filets im heißen Fett ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Beignets mit dem Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Kay Ackermann am 21. Juli 2015