

Forelle mit Kartoffel-Meerrettich-Püree

Für 2 Portionen

1 Forelle	350 g mehlig. Kartoffeln	1 Meerrettich
50 g Butter	1 Zitronen	2 Zweige Thymian
1 Zwiebel	100 ml Olivenöl	150 ml Milch
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln in heißem Wasser gar kochen, abschließend abgießen und zurück in den Topf geben. Den Meerrettich schälen, ein Stückchen davon abreiben und zu den Kartoffeln geben. Die Butter und die Milch ebenfalls hinzufügen, das Ganze zu einem Püree verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Forelle von Schwanz und Kopf befreien. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und grob schneiden. Ein großes Stück Alufolie bereit legen und mit dem Öl beträufeln. Die Hälfte der Zitronenscheiben auf die Alufolie auf das Öl legen und anschließend die Thymianzweige auf die Zitronen legen. Die Forelle von innen salzen und mit den Zwiebeln füllen, anschließend auf den Thymian legen und mit den restlichen Zitronenscheiben belegen. Abschließend die Butter dazugeben, mit ein wenig Öl beträufeln, pfeffern und die Alufolie gut verschließen. Eine Pfanne erhitzen und die Forelle in der Pfanne mit mehrmaligem Wenden gar ziehen lassen. Die Haut des Fisches abziehen, die Filets von der Gräte ziehen und auf Tellern anrichten. Mit dem Sud aus der Folie beträufeln, leicht salzen und pfeffern, neben dem Püree anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 15. Februar 2013