

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

Gegrillte Forelle mit Sauerrahm-Schnittlauchcreme und Sorbet von getrockneten Tomaten

25 Minuten (ohne Gefrierzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Forellen, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl; 16 dünne Kohlrabischeiben. Für das Sorbet: 300 g getrocknete Tomaten (gehackt), 100 g Glukose, 40 ml Balsamico-Essig, 40 ml Wasser, 1 TL Salz, 1 EL Zucker, 1/4 getrocknete Chilischote.

Für die Sauerrahm-Schnittlauchcreme: 150 g Sauerrahm, 50 g Naturjoghurt, 2 EL Schnittlauch (fein geschnitten), 1 Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Für den Salat: 150 g gemischter Blattsalat, 2 EL Sonnenblumenöl, 2 TL Weißweinessig, 1 TL Senf, 1 EL Schnittlauch (fein geschnitten), Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Für das Sorbet alle Zutaten im Mixer fein pürieren. Das Püree in der Eismaschine gefrieren.

Den Fisch mit wenig Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill beidseitig braten und anschließend noch 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.

Die Kohlrabischeiben in kochendem Salzwasser 1 bis 2 Minuten blanchieren. Sauerrahm mit Joghurt und Schnittlauch verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Sonnenblumenöl mit Essig, Senf, Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut verrühren, die Salatblätter damit kurz vor dem Servieren vermischen.

Zum Servieren die Sauerrahmcreme auf Teller verteilen. Kohlrabischeiben und Forellenfilets darauf platzieren, mit Salat und einer Nocke Tomatensorbet garnieren.