

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

Geräucherte Forelle mit Linsen und Erdäpfeln

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

500 g geräucherte Forelle. Für die Linsen: 100 g Belugalinsen, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 50 g Bauchspeck (klein geschnitten), 1 TL Senf, 1 TL Majoran, 1 Spritzer Essig, 1 Lorbeerblatt, 2 angedrückte Wacholderbeeren, Suppenpulver, Schweineschmalz. Für den Erdapfelschaum: 1 größerer Erdapfel (mehlige Sorte), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 1/8 l Schlagobers, Suppenpulver.

Zubereitung

Räucherfischfilets auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie bedecken und im vorgeheizten Rohr bei 100 °C 10 Minuten erwärmen.

Zwiebel, Knoblauch und Bauchspeck in etwas Schmalz anrösten. Die Linsen sowie Senf, Majoran, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zufügen, kurz durchrühren und mit Wasser bedecken. Auf kleiner Hitze zugedeckt in ca. 10 Minuten weich dünsten, erst danach mit Essig und Suppenpulver abschmecken.

Den Erdapfel schälen, in Scheiben schneiden und kurz in Wasser legen. Zwiebel in Butter anschwitzen, Erdapfelscheiben zugeben, mit etwas Suppenpulver würzen und mit Wasser aufgießen. Auf kleiner Hitze in ca. 10 Minuten weich dünsten. Schlagobers zufügen, kurz aufkochen lassen und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Erdapfelschaum in tiefen Tellern anrichten, die Linsen draufsetzen und mit dem lauwarmen Räucherfischfilet servieren.