

Frisch gekocht
Montag, 30. Jänner 2017



Rezept von Hannes Müller

Seeforelle, Kräuterkruste, Ofensellerie, Sauerrahm

1 Stunde 50 Minuten /leicht



Zutaten für 6 Personen

6 Seeforellenfilets à 120 g (ohne Haut und Gräten), ca. 50 g verschiedene Kräuter (mehrheitlich Petersilie, Basilikum), 125 ml Olivenöl, 4 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer; 1 mittelgroße Sellerieknolle, 1 EL Butter, Gemüsefond; weißer Balsamico-Essig, Olivenöl, Butterschmalz, Salz, Zucker; 3 EL Sauerrahm.

Zubereitung

Die Kräuter zusammen mit dem Olivenöl (je nach Menge) in einer leistungsstarken Küchenmaschine zu einer dickflüssigen Creme mixen. So viel Semmelbrösel unter die Kräutercrème heben, dass Sie noch immer dick-cremig bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Seeforellenfilets portionieren, auf ein mit Olivenöl gefettetes Blech legen und auf der Fleischseite mit der Kräutergratin-Masse belegen. In den Kühlschrank stellen.

Die Sellerieknolle schälen, anschließend mit der Butter, Salz und Pfeffer einreiben. Auf ein Blech geben und im Rohr bei 170 °C ca. 1 1/2 Stunden garen. Danach abkühlen lassen. Eine Hälfte der Sellerieknolle in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, Gemüsefond, Olivenöl und etwas Butterschmalz in einem Topf warm marinieren.

Die zweite Hälfte des Selleries mit einer Küchenreibe fein reiben und mit weißem Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz und Zucker kalt marinieren

Den Sauerrahm mit Olivenöl und Salz glattrühren. In eine Spritzflasche füllen.

Die Forellenfilets je nach Größe zwischen 5 und 8 Minuten im Rohr bei ca. 170 C° garen. Die Selleriescheiben mit dem geriebenen Sellerie auf Tellern anrichten, den Fisch dazusetzen und mit Sauerrahm dekorieren.