

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 19. Mai 2017**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Lasagne von Morcheln, Spargel und Forelle**

**40 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

1 Knollensellerie, 1 Schuss Milch, 80 g kalte Butter, Salz, Pfeffer, 4 Forellenfilets, 200 g Maimorcheln, 2 gehackte Schalotten, 2 EL frisch geschnittenen Petersilie, 12 Stangen weißer Spargel, 125 ml Orangensaft, 1 EL Zucker, Öl und Butter zum Braten.

### **Zubereitung**

Den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser mit einem Schuss Milch weich kochen. Den gekochten Sellerie in der Küchenmaschine mit kalten Butterflocken zu einem sämigen Püree verarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Forellenfilets die Haut abziehen.

Die Morcheln gut wässern und anschließend grob hacken.

Die gehackten Schalotten in etwas aufgeschäumter Butter glasig dünsten und die gehackten Morcheln zugeben. Nicht salzen (!) und die Morcheln trocken rösten (d.h. bis alle Flüssigkeit in der Pfanne verdampft ist). Die gehackte Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel schälen, dann die Spargelstangen vierteln. In etwas aufgeschäumter Butter und Zucker anbraten und mit einem Schuss Orangensaft weich dünsten. Zum Schluss die Sauce mit kalten Butterflocken montieren.

Die Forellenfilets der Länge nach halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Öl-Butter-Gemisch glasig braten.

Die Forellenstücke mit der Selleriecreme sowie der Morchel-Duxelles lasagneartig (also schichtweise) auf Tellern anrichten.

Die glasierten Spargelstücke dekorativ dazulegen.