

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Seeforelle, Essiglinsen, Erdäpfel, Limone

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



### Zutaten für 4 Personen

ca. 800 g Seeforellenfilet (entgrätet, mit Haut), 4 EL Semmelbrösel, 1 EL Butterschmalz.

Für die Essiglinsen: 100 g Beluga-Linsen, 1 EL Butter, 1 Zwiebel, 1 Scheibe Bauchspeck, 1 TL Estragonsenf, 50 ml Balsamico-Essig, ca. 200 g Gemüsefond, Salz.

Für die Erdäpfelwürfel: 4 große, speckige Erdäpfel, 1 EL Zitronenöl.

Für den Limonenschaum: 2 Zwiebeln, 1 EL Olivenöl, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 5 Koriandersamen, Salz, 2 Limonen, 100 ml Wermut, 300 ml Gemüsefond, 100 ml Obers, 3 Zweige Zitronenverbene, 3 Zweige Zitronenthymian, kalte Butter.

### Zubereitung

Forellenfilet portionieren und mit der Hautseite in die Semmelbrösel drücken. In Butterschmalz auf der Hautseite bei mäßiger Hitze zu einem glasigen Kern braten. Erst ganz am Ende des Bratvorganges wenden und kurz nachziehen lassen.

Die Linsen in kaltem Wasser 2 Stunden einweichen. Zwiebel und Speck feinwürflig schneiden und in einem Topf mit der Butter glasig dünsten.

Den Senf dazugeben und mit Balsamico-Essig ablöschen. Die eingeweichten Linsen dazugeben und mit dem Gemüsefond weichkochen. Erst zum Schluss mit Salz und einem Schuss Balsamico-Essig abschmecken.

Die Erdäpfel schälen und in 1 cm-Würfel schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, danach mit Zitronenöl warm marinieren.

Für den Limonenschaum die Zwiebeln grob schneiden. In einem Topf mit dem Olivenöl glasig anschwitzen. Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Koriandersamen zugeben und leicht salzen. Mit dem Saft der beiden Limonen und dem Wermut ablöschen. Einkochen lassen und mit Gemüsefond und Obers auffüllen.

Etwa 20 Minuten kochen lassen und durch ein Sieb seihen. Die Zitronenverbene und den Thymian zugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten mit kalter Butter montieren und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Linsen in tiefen Tellern anrichten, die Erdäpfel darauf verteilen und den Limonenschaum zugießen. Den Fisch darauf anrichten und mit Zitronenverbene dekoriert servieren.