

Schmeckt perfekt



Rezept von Johanna Maier

Forelle blau mit Heurigen, Nussbutter, Wurzelgemüse

1 Stunde/leicht



Zutaten für 2 Personen

2 Bachforellen (frisch geschlagen).

Für den Fischfond: 1 L Wasser, 150 ml Weißwein (Grüner Veltliner), 1 TL Steinsalz, ¼ weiße Zwiebel (geschält und grob geschnitten), ¼ Knollensellerie (grob geschnitten), ¼ Lauch (in grobe Stücke geschnitten) und ¼ Stangensellerie (in grobe Stücke geschnitten), 2 Champignons (halbiert), 5 schwarze Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, 5 Koriandersamen, Steinsalz, 5 Lorbeerblätter, 5 Angelikawurzel, evt. Schnittlauch.

Für den Kochsud: 500 ml Fischfond, ¼ weiße Zwiebel (in feine Streifen geschnitten), 5 schwarze Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, 5 Lorbeerblätter, 5 Koriandersamen, ½ Karotte und ½ gelbe Rübe (in feine Streifen geschnitten), ¼ Lauch und ¼ Knollensellerie (in feine Streifen geschnitten), 4 Lorbeerblätter, 5 Angelikawurzel.

Außerdem: 8 Kartoffeln (festkochende Sorte), Steinsalz; 100 g Butter.

Zubereitung

Für den Fond in einem geräumigen Topf Wasser, weiße Zwiebel, Knollensellerie, Lauch, sowie Fenchel, Stangensellerie und Champignons gemeinsam mit den Gewürzen und einem Teil des Weißweins ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Abseihen und in eine passende Form für den Fisch gießen. Den restlichen Wein und die Gewürze für den Sud zugeben und erwärmen. Die Forellen einlegen und das in feine Streifen geschnittene Wurzelgemüse und die Zwiebel dazu geben. Dabei darauf achten, dass die Fische mit Flüssigkeit bedeckt sind. 10-15 Minuten im geschlossenen Topf bei milder Hitze ziehen lassen*.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und abschließend zu der Bachforelle in den Sud legen.

In einem kleinen Topf die Butter unter ständigem Rühren langsam zu goldgelber Farbe schmelzen; sie hat dann einen angenehm nussig-würzigen Geschmack.

Die Forelle aus dem Sud heben und auf einer Platte mit Kartoffeln und Gemüse servieren. Abschließend etwas Fischsud und Nussbutter darüber träufeln.

*Alternativ kann man einen Teller mit Butter bepinseln und die Bachforellenfilets mit der Hautseite nach oben darauf legen. Mit Folie abdecken und bei ca. 80-100°C Rohr ca. 10 Minuten garen. Die Haut abziehen, mit Olivenöl bestreichen und erst anschließend würzen.