

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

**Gebratene Seeforelle, warmer Radicchio-Salat,  
Beurre blanc**

**35 Minuten/leicht**



### Zutaten für 4 Personen

4 Seeforellen-Steaks à 90 g, Semmelbrösel, 2 EL Butterschmalz, 1/4 Kopf Radicchio, Salz, Zucker, 1 EL Olivenöl, 1 EL gereifter Balsamessig; Fleur de Sel.

Für die Beurre blanc: 1 EL Butter, 1/2 kleine Zwiebel, 3 Champignons, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderkörner (zerdrückt), Salz, Pfeffer, 2 Nelken, Thymian, 150 ml Weißwein, 150 ml Wermut (z. B. Noilly Prat), 750 ml Gemüsefond, 500 ml Obers, 70 g Butter.

### Zubereitung

Für die Beurre blanc grob geschnittene Zwiebel, Champignons, Lorbeerblatt, angedrückte Wacholderkörner, Salz, Nelken und Thymian in Butter anschwitzen.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Gemüsefond dazugeben und ca. 30 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Obers zugießen und nochmals reduzieren.

Durch ein Sieb abseihen und mit Butter montieren. Thymian einlegen und ca. 30 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Den Radicchio halbieren, den Strunk entfernen und in kleine Stücke reißen. Waschen und danach gut abtrocknen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Radicchio darin anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen.

Mit Balsamessig ablöschen und sofort aus der Pfanne auf einen Teller geben. Warm halten.

Den Fisch mit der Hautseite in die Semmelbrösel drücken und mit Salz würzen. Mit der Hautseite in Butterschmalz anbraten, wenden und in der Pfanne glasig ziehen lassen. Seeforelle mit Radicchio-Salat und Beurre blanc und Thymian auf Tellern anrichten.