

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Lachsforelle mit Pastinaken-Crème und gerösteten Haselnüssen

**Koch: Dominik Süß**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Fisch

- 4 Lachsforellenfilets
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL Butter
- 1 Zitrone
- Salz
- 20 g geröstete Haselnüsse

Für die Pastinaken-Crème

- 6 Pastinaken
- 2 weiße Zwiebeln
- Olivenöl zum Anbraten
- 100 ml Milch
- 100 ml Gemüsefond
- 1 geriebene Knoblauchzehe
- 20 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 2 EL kalte Butter

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

1. Für die Pastinaken-Crème zuerst die Pastinaken und die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Dann die Zwiebelwürfel in einer großen Pfanne in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Pastinaken-Würfel hinzufügen und ebenfalls anrösten.
2. Nun mit dem Weißwein ablöschen und danach mit der Milch und dem Gemüsefond aufgießen. Die geriebene Knoblauchzehe und das Obers zugeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Anschließend die Pastinaken darin kochen, bis sie weich sind.
3. In der Zwischenzeit die Lachsforellenfilets halbieren und mit Salz würzen. Dann etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und sehr heiß werden lassen. Die Lachsforellenfilet-Stücke auf der Hautseite darin scharf anbraten. Nach etwa einer Minute die Butter und die in Scheiben geschnittene Zitrone dazugeben und den Fisch damit arrosieren (mit Fett übergießen).
4. Dann die weichgekochten Pastinaken samt der Obers-Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab sehr fein mixen. Die kalte Butter begeben und erneut cremig mixen.
5. Zum Schluss die Pastinaken-Crème auf einem flachen Teller anrichten, je zwei knusprige Lachsforellen-Stücke darauflegen und die gerösteten Haselnüsse darüber streuen.

**Tipp:** Hier passt ein grüner Salat sehr gut dazu, um noch etwas Frisch hineinzubringen!