

Fischrezepte

Forelle

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fisch, Pikant, Herzhaft, Gewürze, Gemüse

1	Forelle	Schnittlauch
4	Kartoffeln	Sojasoße
1	Kohlrabi	Tabasco
100 g	Mandelblättchen	Butter
1	Zitrone	Muskat
	Salz, Pfeffer	Dill

Zubereitung: Den Deckel des Kohlrabi abtrennen und den unteren Teil aushöhlen. Beides blanchieren. Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Kohlrabi garen.

Die Forelle filetieren, würzen, mit Zitronensaft säuern, mehlieren und anbraten. Die Mandelblättchen in Pflanzenfett angehen lassen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Sojasauce und Tabasco verfeinern.

Die Kartoffelwürfel in Butter, Salz und Muskat schwenken. Den Fisch, frischen Schnittlauch und Dill zu den Mandeln geben und kurz anziehen lassen. Den Kohlrabiboden auf einen Teller stellen, mit den Kartoffelwürfeln füllen und mit dem Deckel bedecken.

Den Fisch mit den Mandeln daneben anrichten. Mit Zitronenschnitzen garnieren.