

GERÄUCHERTE FORELLE VOM SCHLIERSEE

mit Pasteten von Délisouers

Zutaten für 4 Personen

Heute bleibt die Küche wieder (fast) kalt – aber nicht weniger fein und lecker. Es kommt eben auf tolle Produkte – und ein ganz klein wenig Kreativität an. Beide Gerichte kann man natürlich auch einzeln zubereiten und servieren, die Forelle auch als Vorspeise.

Für die Forelle

- 1 warm geräucherte Schlierseeforelle, filetiert
- 1 Romana-Salatherz, gewaschen, geputzt
- 2 Radieschen
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 1 kleiner Bund Kerbel
- 3 EL Sauerrahm
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer, Haselnussöl, Zucker
- 1 x Käfer Sahne Meerrettich

Für die Patés

- 1 Glas Apfel Calvados Pastete von Délisouers
- 1 Glas Poivre rose von Délisouers
- 3 festkochende Kartoffeln, geschält, geviertelt
- 1 Msp. Kümmel
- 2 weiße Zwiebeln, geschält, blättrig geschnitten
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Gemüsebrühe
- Thymian
- Petersilie
- heller Balsam Essig
- Dijon Senf

ZUBEREITUNG

- Das Romanaherz längs halbieren, vom Strunk befreien. Mit Sauerrahm, Haselnussöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft ein Dressing rühren. Dieses über die Salathälften geben.
- Radieschen in feine Ringe schneiden, auflegen und die geräucherte Forelle darüberzupfen. Mit den Kräutern garnieren und den Sahnemeerrettich à part servieren.
- Den Backofen auf 170 ° C vorheizen. Die Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- Die Zwiebeln ebenfalls in Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne glasig dünsten, mit etwas Salz abschmecken und die Kartoffelviertel daraufsetzen. Alles mit der Gemüsebrühe angießen, den Thymian begeben und im Ofen goldgelb schmoren.

GERÄUCHERTE FORELLE VOM SCHLIERSEE

mit Pasteten von Délisouers

Zutaten für 4 Personen

- Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und auf dem Herd nochmal kochen lassen, bis die Kochflüssigkeit sämig ist. Zum Schluss mit ein paar Tropfen hellem Balsamico und einer Messerspitze Dijon Senf verfeinern und zu den Pasteten reichen.

Tipp: An einem warmen Tag kann man die Délisouers Patés auch einfach zu einem gemischten Salat und/oder einem schönen (gerösteten) Joseph Brot genießen.

GUTEN APPETIT!



Einkaufszettel - Geräucherte Forelle und Patés

- 1 warm geräucherte Schlierseeforelle
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Romana-Salatherz
- 2 Radieschen
- 3 festkochende
- Kartoffeln
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Zitrone
- 1 kleiner Bund
- Schnittlauch
- 1 kleiner Bund
- Kerbel
- Thymian
- Petersilie
- 1 Glas Apfel Calvados Pastete von Délisouers
- 1 Glas Poivre rose von Délisouers
- 1 x Käfer Sahne
- Meerrettich
- Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Haselnussöl
- heller Balsam
- Essig
- Dijon Senf
- 1 Msp. Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker