

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Geräucherte Seeforelle mit Apfelkren und saurer Rahmsauce

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Seeforellen à 250 g, Fett für das Backblech, 25 g Butter, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 Zweige Thymian, Salz; Buchenspäne, Bunsenbrenner, Alufolie.

Für den Apfelkren: 2 große säuerliche Äpfel (Elstar), 1 EL Zucker, 125 ml Weißwein, 50 g frisch gerissener Kren, Saft von 1 Zitrone, Salz.

Für die saure Rahmsauce: 50 ml Obers, 50 ml Wasser, 100 g Sauerrahm, 100 g Joghurt (oder Buttermilch), 2 EL Mehl, Kümmel, Salz, ev. 1 Spritzer Essig.

Außerdem: frischer Dill.

Zubereitung

Die Seeforellen filetieren, verbliebene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Ein Blech einfetten, die Filets mit der Hautseite nach unten auf das Blech legen. Die Butter in Würfel neben den Filets platzieren, Schalotten und Knoblauch grob geschnitten zugeben. Thymian dazu legen, den Fisch kräftig salzen.

Eine kleine Pfanne mit Räuchermehl erhitzen und anzünden, mit Alufolie abdecken und in den 70 °C warmen Ofen stellen. In die Alufolie kleine Löcher stechen und den Ofen schließen. Etwa 10-12 Minuten im Ofen lassen, bis das Filet saftig geräuchert ist. Die Fischhaut abziehen und jedes Filet auf vorgewärmte Teller geben.

Für den Apfelkren die Äpfel grob reiben. Den Zucker hell schmelzen und die Äpfel dazugeben, mit dem Wein und etwas Zitronensaft ablöschen. Schnell einkochen und den Kren hinzugeben. Mit Salz pikant abschmecken.

Für die saure Rahmsauce Wasser, Obers, Salz und Kümmel aufkochen. Das Mehl mit dem Sauerrahm und dem Joghurt verrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Kurz durchkochen, mit Salz und Essig abschmecken.

Die Fischfilets auf die Teller geben und mit der heißen Sauce umgießen. Jeweils 2 kleine Häufchen Apfelkren darauf geben und mit Dille garnieren.