

Jörg Sackmann
Forellensoufflé auf Wildkräuterpesto

Dienstag, 7. Juni 2016
Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für das Forellensoufflé

250 g	Forellenfilet ohne Haut und Gräten
100 g	geräuchertes Forellenfilet ohne Haut und Gräten
30 g	frisches Weißbrot ohne Rinde
200 g	Sahne
50 g	Crème fraîche
1	Ei
etwas	Salz, weißer Pfeffer
1 Prise	Koriander, gemahlen
1	Tomate
1 EL	Butter
ca. 200 ml	Fischfond



Für das Pesto

80 g	gemischte Wildkräuter (z.B. Schnittlauch, Bachkresse, Schafgarbe, Sauerampfer, Spitzwegerich, junger Löwenzahn)
15 g	Pinienkerne
60 g	Parmesan
1	Knoblauchzehe
5 g	Meersalz
ca. 250 ml	Olivenöl

Für die Soße

150 ml	Fischfond
40 ml	trockener Weißwein
20 ml	trockener Wermut
80 ml	Crème double
50 g	Räucherforellenfilet ohne Haut und Gräten
1 EL	Butter
etwas	Salz, Cayennepfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft
50 ml	Sekt
1 EL	geschlagene Sahne

zusätzlich

1/2 Bund	Wildkräuter
6	rosé Champignons

Zubereitung

1.
 Den frischen Fisch und 50 g vom geräucherten Fisch grob würfeln. Weißbrot ebenfalls würfeln. Die Hälfte der Sahne, Crème fraîche und das Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen, die Brot- und Fischstücke untermischen und ca. 20 Minuten kalt stellen.

2.

In der Zwischenzeit für das Pesto die Kräuter abrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Kräuterblätter kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan fein reiben, Knoblauch schälen und grob schneiden.

4.

Die Kräuter mit Salz, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einem feinen Pesto pürieren.

5.

Für die Soufflé-Füllung die Tomate am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, abschrecken, schälen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Restliches Forellenfilet sehr fein würfeln.

6.

Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 4 Metallringe (Durchmesser 6 cm, Höhe ca. 4 cm) innen mit Butter ausfetten und auf ein tiefes Backblech stellen.

7.

Die gekühlte Fischmasse in einen Cutter geben, fein pürieren und anschließend durch ein feinmaschiges Sieb streichen und auf Eis stellen. Die restliche Sahne halbfest aufschlagen und unter die Fischmasse heben.

8.

Dann die Farce ca. 1,5 cm hoch in die vorbereiteten Ringe füllen, eine kleine Vertiefung eindrücken und etwas Tomatenwürfel, Forellenfilet und je ca. 1 EL Pesto hingeben. Die restliche Farce obenauf verteilen. Die Ringe mit hitzefester Folie abdecken. Den Fischfond ca. 5 mm hoch aufs Blech gießen. Im vorgeheizten Ofen so ca. 15-20 Minuten garen.

9.

Für die Soße Fischfond, Weißwein und Wermut in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

10.

Dann die Crème double einrühren und alles 20 Minuten bei geringer Hitze zugedeckt köcheln lassen.

11.

Das Forellenfilet würfeln und mit der Butter in die Soße geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Sekt einrühren und die geschlagene Sahne unterziehen.

12.

Die Kräuter für die Garnitur abrausen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.

13.

Zum Anrichten das Pesto auf den Tellern verteilen. Je ein Soufflé aufsetzen und vorsichtig den Ring abziehen. Die Pilze darauf setzen, die Soße aufmixen und angießen. Mit den Kräutern verzieren.