

Sören Anders
Forelle mit Topinambur und Birne

Dienstag, 22. Dezember 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Gourmet-Küche

Zutaten:

Für die Forellen-Päckchen:

2	Birnen
100 ml	heller Balsamico-Essig, mild
etwas	Zucker
etwas	Salz
etwas	Piment d'Espelette
100 g	gesalzene Butter
8	Forellenfilets (à ca. 120 g; ohne Haut und Gräten)
etwas	Pfeffer
8	Scheiben Serrano Schinken
etwas	Butter für die Form und zum Braten
3	Toastscheiben ohne Rinde

Für die Topinambursauce:

200 g	Topinambur
50 g	Butter
50 ml	Weißwein
200 ml	Geflügelfond
100 ml	Sahne
1 EL	Crème fraîche
etwas	Salz
etwas	Zitronensaft
1 Prise	Piment d'Espelette



Zubereitung:

1. Birnen schälen, vierteln und in feine Spalten schneiden.
2. Balsamico-Essig in einem Topf erhitzen. 1 TL Zucker zugeben, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. 50 g Butter in Stückchen untermixen.
3. Die Birnenspalten zugeben und sacht garen.
4. Währenddessen die Forellenfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten sorgfältig entfernen.
5. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte der Filets auf einer Arbeitsfläche ausbreiten.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Birnenspalten kurz abtropfen lassen. Je eine Lage Birnen auf den Filets verteilen. Mit der übrigen Butter in feinen Scheiben belegen. Die restlichen Filets auflegen. Übrige Birnenspalten beiseitestellen.
8. Die Doppelfilets nun mit Schinkenscheiben umwickeln und in eine mit Butter ausgestrichene ofenfeste Form legen.
9. Filets in den Ofen schieben und etwa 6-8 Minuten garen.

10. Inzwischen Topinambur schälen, waschen, abtropfen lassen und klein schneiden.
11. Butter in einem Topf erhitzen. Topinambur darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kräftig einkochen lassen.
12. Dann mit Geflügelfond auffüllen und Topinambur zugedeckt weichkochen.
13. Toastscheiben in sehr feine Streifen schneiden.
14. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Toaststreifen darin goldbraun und knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
15. Topinambur mit Sahne und Crème fraîche verfeinern. Würzen, fein mixen und passieren.
16. Die fertig gegarten Forellenfilets jeweils in die Mitte von vorgewärmten Tellern setzen. Mit restlichen Birnenspalten und gerösteten Brotstreifen anrichten.
17. Die Topinambursauce mit einem Pürierstab aufschäumen und angießen oder dazu reichen.

Pro Portion: 770 kcal / 3220 kJ
24 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß, 52 g Fett