

Kochen

Rainer Klutsch

Dienstag, den 05.01.2021

Geräuchertes Forellenfilet mit Orangen-Feldsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Forellenfilet

4 Forellenfilets, mit Haut geräuchert
4 Scheiben Bauernbrot

Für die Remoulade

1 Zwiebel, rot
4 Essiggurken
0,5 Bund Petersilie
1 Stiel Estragon
1 TL Kapern
2 Eigelb (Größe M)
4 EL Weinbrandessig
1 EL Senf mittelscharf
250 ml Rapsöl, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker

Für den Salat

250 g Feldsalat
1 Knoblauchzehe
etwas Salz
1 Bio-Orange
2 EL Kürbiskerne
20 ml Weinbrandessig
etwas Pfeffer
etwas Zucker
10 ml Rapsöl

Zubereitung

1. Die Haut der **Forellenfilets** abziehen. Filets und auf eine Platte legen.
2. Die Haut in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten knusprig braten.
3. Für die **Remoulade** Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gurken ebenfalls fein würfeln. Petersilie und Estragon abbrausen, trockenschüttern und fein schneiden. Kapern fein hacken.
4. Eigelb, Essig und Senf verrühren. Das Öl nach und nach unterrühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
5. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und nochmal abschmecken. Abdecken und kalt stellen.
6. **Den Feldsalat** putzen, abbrausen und trockenschütteln. Knoblauch abziehen, mit etwas Salz bestreuen und mit einer Messerseite zu Mus verarbeiten.
7. Orange abbrausen, trockenreiben und die Schale dünn abschneiden. Schale in sehr feine Streifen schneiden.
8. Orange anschließend dick schälen. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Saft dabei auffangen.
9. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
- Knoblauch, Orangensaft, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zu einem Dressing verrühren.
10. **Brot** entweder in einer Pfanne oder im Backofen (bei 160 Grad Ober- und Unterhitze)



von beiden Seiten goldbraun rösten.

11. **Feldsalat**, Orangenfilets und -schale mit dem Dressing mischen. Kürbiskerne darüberstreuen.

12. Das Röstbrot mit einem Teil der Remoulade bestreichen. Forellenfilets darauf legen. Übrige Remoulade darauf verteilen. Gebratene Haut darauf anrichten. Feldsalat dazu servieren.