

Eine Hommage an unser Haustier!

Wisperforelle trifft Südfrucht

Ein Fischrezept, das sogar Nicht-Fisch-Essern schmeckt

Dieses geniale Rezept vermählt die Lorcher Wisperforelle mit den erfrischenden Aromen der Südfrucht Orange und sorgt für überraschende Momente am Gaumen. Selbst eingefleischte Fischverächter bestätigen: Diese Forellenklößchen, die in einer pikanten Orangensoße baden, sorgen garantiert für Aha-Erlebnisse.



Forellenklößchen in Orangensensauce

für 4 Personen

2 frische Wisperforellen / notfalls gehen auch Forellen aus anderen Gewässern

2 Eier

1/4 l Crème fraîche

Salz

weißer Pfeffer

Abrieb einer ungespritzten Orange

500 g Spargel

1/2 Zitrone

6 Estragonblätter

Zutaten für die Sauce:

1 dl Fischfond

2 cl Weißwein (Riesling)

Saft einer Orange

3 dl süße Sahne

1 EL Orangensenf

Salz

schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Forellenfilets auslösen und das Fleisch ganz fein hacken oder in die Moulinette geben.

Anschließend in eine vorgekühlte Schüssel geben, diese auf Eiswürfel stellen, die Eier hinzufügen und die Crème fraîche langsam unterziehen.

Die Masse durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer würzen, den Orangenabrieb unterheben und das Ganze kaltstellen.

Spargel in Salzwasser (etwas Zitronensaft hinzugeben) knackig kochen. Spargelwasser aufheben für die Forellenklobße.

Den Fischfond zusammen mit dem Wein und dem Orangensaft auf die Hälfte einkochen. Danach die süße Sahne und den Orangensenf hinzugeben.

Das Ganze nochmal auf die Hälfte reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Das Spargelwasser zum Sieden bringen.

Mit einem Suppenlöffel aus der kalten Forellenmasse 8 Klößchen formen (abstechen) und im schwach kochenden Spargelwasser für ca. 4 Min. pochieren, auf einem Tuch oder Küchentuch abtropfen lassen.

Pro Teller 2 Forellenklobßen mit der Orangensenfsauce überziehen und mit dem knackigen Spargel anrichten.