



Forellenklobßchen mit Kartoffel-Kürbisgemüse und Kressesoße

2 Portionen:

Forellenklobßchen

1 Forelle ca. 350 g filieren

(Haut abziehen, Gräten entfernen)

in kleine Würfel schneiden mit

1 Ei, 150g flüssige Sahne, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft mischen

(alle Zutaten müssen kalt sein), im Mixer zu einer feinen glatten Masse mixen.

Gräten und Kopf kalt waschen, daraus einen Fond herstellen. ½ l Wasser, 1 Schuß Weißwein, Lauch, Sellerie, Salz, Pfefferkörner, Senfkörner, Nelke, Lorbeerblatt 20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen), Fond passieren.

Aus der Forellenmasse mit einem Löffel Klobßchen abstechen und ca. 10 Minuten im Fond ziehen lassen (nicht kochen).

Kartoffel-Kürbis-Gemüse

1 Schalotte in feine Würfel schneiden, 1 Zweig Rosmarin dazugeben in ca 30 g Butter andünsten, 200 g in Würfel geschnittene Kartoffeln (1/2 cm Kantenlänge) dazugeben mit Gemüsebrühe angießen und 2 – 3 Minuten kochen lassen. 200 g in gleiche Würfel geschnittener Kürbis (Hokkaido oder Butternuß) dazugeben und bissfest kochen mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer abschmecken, Rosmarinzweig entfernen und warm halten.

Kressesoße

ca. ¼ l Fischfond in einen Topf passieren mit 10 cl trockenem Weißwein aufkochen mit Soßenbinder oder Roux abbinden.

1 Eigelb mit 5 cl flüssiger Sahne verrühren, unter die Soße geben (nicht mehr kochen), mit Salz und Pfeffer abschmecken. ½ Schälchen Kresse grob hacken und unterrühren.

Zum Anrichten:

- mit dem Gemüse einen Sockel auf dem Teller anrichten,
- die Forellenklobßchen draufsetzen (vorsichtig sind sehr zart)
- mit Soße umgeben.
- mit dem Rest der Kresse bestreuen

