

Forellen-Kartoffelpüree mit Schmorgurken- Ragout

Zutaten für 4 Personen:

FORELLEN-KARTOFFELPÜREE

800 g mehlig kochende Kartoffeln
Meersalz
ca. 100 ml Sahne
ca. 200 ml Milch
80 g Butter
100 g Parmesan, fein gerieben
frisch geriebene Muskatnuss
4 Stück geräucherte Forellenfilets (ca. 400 g)

SCHMORGURKEN-RAGOUT

1 Schmorgurke (ca. 600 g)
3 EL Zucker
3 EL Pflanzenöl
3 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
200 g Bacon, in feine Streifen geschnitten
80 ml Weißweinessig
2 EL körniger Senf
400 ml Sahne
Salz
Pfeffer

2-3 TL Speisestärke

50 g frischer Dill, fein gehackt

frisch geriebener Meerrettich

1 Bio-Zitrone, Abrieb

4 Radieschen, in Scheiben gehobelt

4 EL Röstzwiebeln

50 g Wildkräutersalat oder ein paar
Dillspitzen als Garnierung



Zubereitung

Die **Schmorgurke** mit einem Sparschäler vom Blütenansatz zum Stielende schälen und ca. 2 cm von beiden Enden abschneiden. Schmorgurke der Länge nach halbieren, das weiche Kerngehäuse mit einem Esslöffel herauskratzen. Die Gurke in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf bei mittlerer Hitze den Zucker karamellisieren lassen. Sobald dieser goldgelb ist, das Pflanzenöl, die Schalotten-Würfel und die Bacon-Streifen dazu geben und verrühren. So lange bei gelegentlichem Umrühren anbraten, bis die Schalotten glasig und der Bacon knusprig ist.

Mit Weißweinessig ablöschen und für 2-3 Minuten verkochen lassen. Anschließend den groben Senf dazugeben und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen.

In einer kleinen Schüssel die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und vorsichtig in den kochenden Schmorfond gießen. Nicht alles auf einmal eingießen, sondern nur so viel, bis der Schmorfond eine sämige Konsistenz hat.

Die Schmorgurkenwürfel in den Schmorfond geben und bei mittlerer Hitze für 10-15 Minuten bissfest garen. Bei Bedarf am Ende der Garzeit die Schmorgurken noch etwas mit der restlichen Stärke abbinden, sollten diese zu flüssig sein. Mit frischem Dill, Meerrettich und dem Abrieb einer Zitrone abschmecken.

Die **Kartoffeln** schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin etwa 20 Minuten weich garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln einige Minuten ausdampfen lassen, bis sie trocken sind. Anschließend die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse oder ein feines Sieb drücken.

Die Sahne und Milch aufkochen. Die heiße Sahne-Milch Mischung, Butter und geriebenen Parmesan mit einem Schneebesen unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die **Forellenfilets** in grobe Stücke zupfen und vorsichtig mit einem Holzlöffel unter das Kartoffelpüree heben. Dabei nicht zu stark rühren, damit die feinen Forellenstücke nicht zerfallen.

Das Forellen-Kartoffelpüree mittig auf einem tiefen Teller anrichten. Am besten gelingt dies mit einem runden Metallring. Das Schmorgurken-Ragout mit einer Schöpfkelle um das Püree verteilen. Mit Wildkräutern, Radieschenscheiben und Röstzwiebeln das Gericht garnieren. Nach Wunsch als Abschluss noch frischen Meerrettich darüber reiben.