

Lachsforelle mit Apfel -Nußkruste

800 g Lachsforelle mit Haut

2 Schalotten in Öl anbraten

4 cl Noilly Prat

200 ml trockener Weißwein

400 ml Fischfond

200 ml Sahne

4 EL scharfer Meerrettich aus dem Glas

Saft 1 Zitrone

100 g Haselnusskerne

1 Apfel, Boskop

1 Bund Dill

100 g Semmelbrösel

80 g weiche Butter

Salz, Pfeffer

500 g Karotten

1 Stück Meerrettich, frisch

Schalotten in feine Ringe schneiden, in einem Topf anbraten und zusammen mit Noilly Prat, Weißwein und Fischfond zum Kochen bringen. Flüssigkeit um zwei Drittel einkochen und schließend Sahne und Meerrettich hinzufügen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

Haselnusskerne ohne Öl in einer Pfanne rösten bis sie anfangen zu duften. Nüsse herausnehmen und grob hacken. Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dill zupfen, schneiden und alles zusammen mit den Semmelbröseln und der weichen Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, die Kruste gleichmäßig auf einer Innenseite der Forelle verteilen. Forelle nun auf der Kruste anbraten und nach ca. 3-4 Minuten drehen nun noch ca. 5 Minuten fertig braten.

Währenddessen Möhren schälen, längs halbieren und in schräge Scheiben schneiden. In etwas Öl kräftig braten und würzen mit Salz Zucker und Pfeffer und ein Schuß Wasser dazugeben.

Alles zusammen anrichten und mit frisch geriebenem Meerrettich garnieren.