



Truite aux noisettes Forelle mit Nüssen

Die »Grande cuisine française« ist nicht immer kompliziert und aufwändig. Das Rezept aus dem »Le Hameau Albert 1er, hôtel de luxe à Chamonix« beweist dies. - Deliziös!

2 Personen

ZUTATEN:

FORELLEN:

- 2 kleinere Forellen (à 180 - 200 Gramm)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Milch
- Mehl
- 2 Eier
- 100 g geriebene Mandeln
- 4 EL braune Butter

HASELNUSS-BUTTER:

- 2 EL frische Butter
- 40 g geriebene Haselnüsse

DES WEITEREN:

- Zitronensaft (frisch gepresst)
- 2 Zitronenscheiben
- 1 EL Petersilie (fein gehackt)
- 1 TL sehr feine Zitronenzesten (BIO)
- Fleur de sel
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 FORELLEN: Die beiden Eier mit einer Gabel verschlagen. Die küchenfertig vorbereiteten Forellen nur innen salzen; in Milch tauchen und abtropfen lassen. Leicht mit Mehl bestäuben, durch das geschlagene Ei ziehen und in den geriebenen Mandeln wenden. – Das restliche Ei mit dem Rest der Mandeln vermischen und die Forellen damit füllen.

Den Backofen mit einer Auflaufform auf 150° C verheizen. – Die braune Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Forellen darin beidseitig leicht bräunen. Die Forellen in die Auflaufform legen und etwa 8 Minuten im vorgeheiztem Ofen fertig garen.

2 HASELNUSS-BUTTER: In einer kleinen Kasserolle die Butter schmelzen, die Haselnüsse zugeben und hellbraun zu einer Beurre d'avelines anrösten lassen.

3 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Die Forellen auf zwei vorgewärmte Platten anrichten, die heiße Haselnussbutter darüber geben, sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, so dass die Butter schäumt. Fleur de sel und Pfeffer aus der Mühle aufstreuen. Petersilie mit dem Zitronenzesten mischen. Mit Zitronenscheibe und Petersilien-Zitrone garnieren. – Sofort servieren.

4 BEILAGE: Kleine tournierte Dampfkartoffeln und ein kleiner bunter Blattsalat.

5 GETRÄNKE-EMPFEHLUNG: Ideal ein Crépy aus Savoyen. Eine sehr gute Alternative ist ein Fendant oder Gutedel aus einem anderen Weinbaugebiet.

REZEPHTHWEIS: Das Rezept ist, hier leicht modifiziert, dem Buch »Die geheimen Rezepte der besten Restaurants Frankreichs« entlehnt. - Danke, I.B.! – Es ist mehr als nur ein Kochbuch, es ist geschriebene Gastro-Kultur.