

Grilliertes Lachsforellenmedaillon

Grilliertes Lachsforellenmedaillon

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [19.03.2008](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

Zutaten:

520 g Lachsforellenfilet
2 cl Olivenöl
12 grüne Spargeln
10 g Brunnenkresse
4 mittelgrosse Kartoffeln
4 Schnittlauchhalme
Salz und Pfeffer aus der Mühle

für die Sauce:

2 Eigelb
200 g geklärte Butter
3 Orangen für Saft
1 dl Fischfond
2 cl Noilly Prat (trockener Wermut)
2 cl Doppelrahm
Salz und Pfeffer aus der Mühle,
eine Prise Cayenne

Vorbereitung:

Lachsforellenfilet in Medaillons zu 130 g schneiden, würzen und mit Olivenöl bepinseln. Auf beiden Seiten ungefähr eine Minute grillieren. Der Fisch muss knapp gegart sein, da er von selbst noch nachgart. Auf einem Teller beiseite stellen. Die Kartoffeln weich kochen und mit der Gabel zerdrücken, 1 cl Olivenöl begeben und abschmecken. Zwei Spargeln mit dem Sparschäler in dünne Späne schneiden, kurz blanchieren und mit etwas Olivenöl und Orangensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Die restlichen Spargeln im kochenden Wasser knackig kochen. Die Spitzen abschneiden. Die Stiele in etwa 3 cm grosse Stücke schneiden. Von der Kartoffelmasse kleine Kugeln drehen, die Spargelstücke ringsum anordnen und mit einem blanchierten Schnittlauchhalm zusammenbinden. Mit dem Sparschäler etwas Orangenschale abschneiden und in dünne Streifen schneiden, blanchieren und zum Spargelsalat geben. Für die Sauce den restlichen Orangensaft, Noilly Prat und Fischfond sirupartig einkochen. Zwei Esslöffel zurückbehalten, den Rest mit dem Eigelb in einer Pfanne aufschlagen. Nach und nach die erwärmte, geklärte Butter unterrühren. Mit dem Doppelrahm verfeinern und abschmecken.

Anrichten:

Spargelbündel mit dem Lachsforellenmedaillon im Zentrum der Teller anrichten. Die Spargelspitzen und die restliche Kartoffelmasse, die mit zwei Löffeln zu Nocke geformt werden kann, darum herum legen. Die restlichen Spargeln zu einem Salat auf den Fisch dressieren. Die Sauce dazu geben und den restlichen Orangensirup in die Sauce träufeln. Mit der Brunnenkresse garnieren. Die restliche Sauce separat servieren.

