

„Schwedische Weihnachtsgrüße“



Fjordforelle aus dem Ofen an Cranberry-Apfelrelish und Lauch-Champignon Gemüse

Zutaten und Rezept (für 2 Personen)

Fisch:

1 Fjordforelle - ½ Zimtstange - ½ Zitrone - 2 El Öl - Salz Pfeffer

Die Forelle innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronenstücken und Zimt füllen. Mit Backpapier unten verschließen, so dass sich die Forelle auf das Backblech stellen läßt. Mit Öl beträufeln und im Ofen bei 175°C (vorgeheizt) auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

Relish

1 Apfel, fein gewürfelt - 2 Stangen Frühlingslauch, fein geschnitten - ½ Zehe Knoblauch, fein gehackt - 2 EL Cranberry – oder Preiselbeergelee – etwas Sambal Oelek – Salz - Zucker - 2 El weißer Balsamicoessig

Alle Zutaten mischen und 30 Minuten kalt stellen

Gemüse

1 kräftige Lauchstange – 250 g Steinchampignons – 60 g Butter - Crème fraiche – Salz, Pfeffer - Muskat

Die Steinchampignons putzen und vierteln. In einer heißen Pfanne mit der Hälfte der Butter scharf anbraten, in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Die Wurzel von der Lauchstange entfernen, den Lauch der Länge nach halbieren und waschen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit der restlichen Butter bei mittlerer Hitze weich dünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2-3 El Creme fraiche unterrühren und die angebratenen Champignons zugeben

Guten Appetit und frohe Festtage wünscht

Robert Hecker – Hecker's Fischkontor

