



PHOTO © ALTEGARTEN.DE

# Lachsforelle

**JEAN-CLAUDE BOURGUEIL**  
 Restaurant „Im Schiffchen“, Düsseldorf  
 Wurzeln in Frankreich

ZART GERÄUCHERTE MIT SELLERIE-APFEL-SALAT UND MEERSALZ

## ZUTATEN

120 g Fischfilet von der Lachsforelle  
 mit Haut pro Person  
 Salz und Pfeffer

## FÜR DEN SALAT

1 Sellerieknolle  
 1 Apfel  
 (Apfel und Sellerie im Verhältnis 1:1)  
 Zitronensaft oder Ascorbinsäure  
 Meerrettichcreme  
 Salz und weißer Pfeffer  
 Honigvinaigrette  
 Meersalz  
 Friséesalat

## ZUBEREITUNG

Dieses sommerliche Gericht kann ebenso mit einer schönen Bachforelle, wie ich sie schon in den Bächen des Schwarzwaldes schwimmen sah, zubereitet werden. Zum Räuchern eignet sich auch ein einfacher Angler-Räucherofen, ein Metallkasten mit Deckel und innen eine Gittervorrichtung.

Die Fleischseite der Filets mit Salz und Pfeffer würzen, kurz behutsam räuchern und bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen. Es geht relativ schnell.

Für den Salat die Sellerieknolle in feine Scheiben und danach in lange feine Streifen schneiden, die man kurz in kochendem Salzwasser blanchiert und dann auf einem Sieb mit einem kalten Wasserstrahl abkühlt. Gut abtropfen lassen. Apfel schälen und ebenso in feine Streifen schneiden. Die Menge der beiden Zutaten beruht auf einem Verhältnis von 1:1. Beide Zutaten in eine Schüssel geben, mit ein wenig Zitronensaft oder Ascorbinsäure die Farbe fixieren und nach und nach mit Meerrettichcreme, etwas Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Man sollte den Salat mit einer Gabel auflockern. Den Apfel-Sellerie-Salat längs auf den Tellern verteilen und die geräucherten Fischfilets darauf legen. Die Haut abtrennen und die Filets mit Honigvinaigrette bepinseln. Ein wenig Meersalz darauf streuen.

Der Frisée auf dem Bild ist kein Zufall, sondern er bildet einen Kontrast in der Struktur und im Geschmack: bitter zu süß.