

Forellenbauernschmaus

Rezept für 4 Personen

4 geräucherte Forellenfilets
4 Saiblingsfilets frisch
1 Paar Fischbratwürste, wie Einspanner einschneiden

Fischhaut
Mehl, Paprikapulver
4 Zehen Knoblauch blättrig geschnitten

400 g Sauerkraut
Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Kümmel
1 Schuss Apfelsaft
Evt. 1 mehliges Erdapfel, roh geschabt zum Binden

250 g Knödelbrot, getrocknet
ca. 60 ml Öl
100 g Zwiebeln, fein gehackt
Petersilie, Majoran
250 ml Milch
3 Eier
Salz

Zubereitung:

Das Sauerkraut mit den Gewürzen und dem roh geschabten Erdapfel ca. 90 Minuten dünsten, immer wieder umrühren damit das Kraut nicht anbrennt. Zum Verfeinern einen Schuss Apfelsaft begeben.

Geschnittene Zwiebeln in heißem Öl goldgelb anrösten. Milch zugießen und aufkochen lassen. Unter das Knödelbrot mischen und die noch heiße Masse mit einem Kochlöffel gut durchmischen. Mit Salz und frisch gehackten Kräutern würzen. Die Masse abkühlen lassen und erst dann die Eier einmengen. Gut durchkneten, bis die Masse klebrig wird. Gut andrücken, mit nassen Händen glatt streichen und rasten lassen. Mit nassen Händen glatte Knödel formen. Diese in kochendes Salzwasser einlegen und zugedeckt ca. 15 Minuten kochen lassen.

Die Saiblingsfilets in Butter goldbraun anbraten. Zum Schluss den blättrig geschnittenen Knoblauch ganz kurz mitbraten. Die Fischwürste (Einspanner) braten. Die geräucherten Forellenfilets in der Mikrowelle vor dem Anrichten nur leicht erwärmen.

Die Fischhaut in Streifen schneiden in papriziertem Mehl wenden und frittieren und zum Abschluss salzen.

Beim Anrichten werden die Semmelknödel auf das Sauerkraut gesetzt. Links und rechts werden die gebratenen Saiblingsfilets mit Knoblauchbutter und die lauwarmen geräucherten Forellenfilets angerichtet, die gebratenen Fischwürste auf das Knödel geben und zum Abschluss die knusprige Forellenhaut darübergeben. Guten Appetit!