

# Geräucherte Forelle mit Kürbis-Kartoffelreibeküchle, Sushi mit Wasabisahnemeerrettich, Praline mit Auberginenpüree

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

**Michael Werner**

Wald- und Sporthotel Polisina, Ochsenfurt



## Zutatenliste für die Forelle mit Kürbis-Kartoffelreibeküchle

Geräucherte Forelle | Äpfel | Rote Beete | Gurke | Zwiebeln | Blattpetersilie | Sauerrahm | Kartoffeln | Kürbis | 1 Ei | Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung der Forelle mit Kürbis-Kartoffelreibeküchle

**1** Äpfel schälen und die Haut der Forelle abziehen. Dann alles in Würfel schneiden. Ebenso Zwiebeln, Gurke, Rote Beete. 2 Löffel Sauerrahm, Petersilie, Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker dazugeben und alles verrühren.

**2** Kartoffeln und Kürbis schälen, den Kürbis entkernen und beides in ein Gefäß reiben. Salz, Pfeffer und ein Ei dazugeben und verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und dann kleine Küchle kurz anbraten. Anschließend noch kurz im Ofen backen.

## Zutatenliste für das Auberginenpüree

Auberginen | Salz | Pfeffer | Öl

## Zubereitung des Auberginenpürees

**3** Aubergine teilen und auf ein Backblech geben. Öl, Salz und Pfeffer darüber geben und bei 180 °C für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen lassen. Danach zerkleinern und pürieren.

## Zutatenliste für das Sushi

Risotto-Reis | Wasabi | Forellenkaviar | Forelle

## Zubereitung des Sushi

**4** Risotto-Reis auf einer „Matte“ verteilen und einen Teil mit Wasabi (Wasabipulver und Wasser), Forellenkaviar und ein Stück Forelle beschichten. Dann zusammenrollen.

## Zutatenliste für den Salat

Blattsalat nach Wahl | Petersilie | Zwiebeln | Zucker | Salz, Pfeffer | Öl | Rotwein-Essig

## Zubereitung des Salats

**5** Petersilie, Zwiebeln, Zucker, Salz, Pfeffer, Öl, Wasser und Rotwein-Essig zu einem Dressing vermischen. Den Salat waschen und Putzen und beim Anrichten mit dem Dressing garnieren.

## Zutatenliste für die Praline

Blattsalat nach Wahl | Petersilie | Zwiebeln | Zucker | Salz, Pfeffer | Öl | Rotwein-Essig

## Zubereitung der Praline

**6** Die Forelle in drei große Stücke schneiden. Auf jedes Stück eine Schicht Auberginen-Püree streichen und dann wieder ein Stück Forelle. Zum Schluss mit Kaviar dekorieren.



Guten Appetit!

**TVtouring**  
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr  
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche  
finden Sie auch unter: [tvouring.de/mediathek](http://tvouring.de/mediathek)