



GESCHNITTENES BERGFORRELENFILET IN WALNUSSÖL AOP MARINIERT MIT FLEUR DES ALPES

- Für 4 Personen - Rezept von Romain Dercile - Restaurant Fleur de Sel in Cossonay -

Zutaten:

- 1 Stück Bergforelle von 0,800 kg
- 150 g Walnussöl AOP von der Mühle von Sévery
- 50 g frischer Meerrettich
- 2 Stängel Sellerie
- 50 g Walnuskerne
- 100 g Bergforellenbrühe
- 10 ml Quittenpüree
- Fleur des Alpes

Vorbereitung:

Schneiden Sie das Forellenfilet in kleine "geschnittene" Würfel und marinieren Sie es dann mit Meerrettich, Walnussöl AOP und Fleurs des Alpes für 20 Minuten.

Selleriestangen schräg schneiden und dann in einer heißen Pfanne schnell anbraten.

Die Walnuskerne in der Mitte halbieren und beiseite legen.

Bergforellenbrühe mit Quittenpüree und 50 g Walnussöl AOP aufschlagen.

Anrichten:

Gießen Sie 2 großzügige Suppenlöffel des marinierten Brühe in einen tiefen Teller und richten Sie dann die geschnittene Forelle in Form einer Quenelle in die Mitte ein.

Legen Sie vorsichtig die Walnusskerne und den Sellerie auf die Quenelle und garnieren Sie die Sauce abschließend mit einem Schuss Walnussöl AOP.

