



# Lachsforellenfilet mit Kartoffel-Gemüseragout und Petersiliensauce

## Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

### Zutaten für 4 Personen:

#### Kartoffel-Gemüseragout:

180 g Kartoffeln,  
180 g Kohlrabi,  
200 ml Wasser,  
2 Petersilienstiele,  
1 kleines Lorbeerblatt,  
180 g Salatgurke

### Zubereitung:

1. Kartoffel und Kohlrabi schälen und in 10 mm Würfel schneiden.
2. Wasser mit Petersilienstielen und Lorbeerblatt zum Kochen bringen, Salz hinzugeben.
3. Die Kartoffel- und Kohlrabiwürfel al dente (bissfest) kochen. Kartoffel und Gemüse unter fließendem kaltem Wasser abschrecken und beiseite stellen.
4. Gemüsefond für die Soße aufbewahren.
5. Salatgurke schälen, der Länge nach vierteln und entkernen. Die Gurkenstücke ebenfalls in 10 mm Würfel schneiden.

#### Sauce:

10 g Butter,  
1/2 Schalotte fein gewürfelt,  
2 cl Kendermanns Riesling,  
150 g Sahne (33% Fett),  
50 ml Kartoffel-Gemüse Fond,  
1/2 Bund Blattpetersilie,  
Salz,  
Cayenne Pfeffer,  
1 Schuss Zitronensaft

1. Schalotten in der Butter in einem Topf anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Köcheln lassen und auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren.
2. Sahne hinzugeben und ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Fond hinzugeben und noch einige Minuten köcheln.
3. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, Blätter abzupfen und in kochendem Salzwasser eine Minute lang blanchieren (köcheln). Die Blätter auf einem Sieb abschütten und unter fließendem kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
4. Die Blätter klein hacken und in die Sauce geben. Mit einem Stabmixer die Sauce mixen. Mit Salz, Cayenne Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
5. Gemüse und Gurkenwürfel hinzufügen und erwärmen. Nochmals abschmecken.

*Kendermanns*

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



## Lachsforellenfilet mit Kartoffel-Gemüseragout und Petersiliensauce

### Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Fisch:

4 Lachsforellenfilet mit Haut  
und ohne Gräten a 120 g,  
Meersalz,  
10 g Butter,  
1 cl Sonnenblumenöl

#### Zubereitung:

1. Die Butter und Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
2. Die Lachsfilets auf der Hautseite in die Pfanne legen und 2 Minuten anbraten, dann wenden und die Pfanne vom Herd ziehen.

#### Anrichten:

4 große Teller,  
4 Sträußchen Blattpetersilie

1. Das Kartoffel-Gemüse-Ragout mit der Sauce in 4 vorgewärmten Tellern mittig platzieren.
2. Die gebratenen Fischfilets auf dem Ragout anrichten und mit der Blattpetersilie garnieren.



## Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Riesling trocken

Zu Lachsforellenfilet passt hervorragend der trockene Kendermanns Riesling. Dieser nach Pfirsich und Zitrusfrucht duftende Weißwein hat eine knackige Säure, die mit der Petersiliensauce wunderbar harmoniert. Der Gaumen wird herrlich erfrischt und gleichzeitig werden die zarten, etwas erdige Aromen der Lachsforelle und des Gemüseragouts hervorgehoben.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE