



Zwischengang: Alfons Schuhbeck

Forelle auf Erbsen-Wasabi-Sauce mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen

- Für die Erbsen-Wasabi-Sauce:** Die Brühe in einem Topf erhitzen und nach Geschmack mit Chilischote, Lorbeerblatt und Knoblauchscheiben würzen. Anschließend Chili und Lorbeer wieder entfernen.
- 175 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
 - 1 kleine getrocknete rote Chilischote
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
 - 100 g Erbsen (tiefgekühlt und aufgetaut)
 - 50 g Sahne
 - 1 EL braune Butter
 - 2 EL kalte Butter
 - frisch geriebene Muskatnuss
 - mildes Chilisalز
 - ½ TL Wasabi-Paste
- Für die Forelle:** Zwei der Forellenfilets enthäuten, in 5-8 cm große Stücke schneiden und bei 80 Grad für etwa 10 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend mit Chilisalز würzen.
- 4 Forellenfilets, mit Haut, entgrätet, à ca. 110 g
 - 2 EL doppelgriffiges Mehl
 - 1 EL Öl
 - mildes Chilisalز
- Die anderen Forellenfilets in kleinere Stücke schneiden. Mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl legen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten kross braten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalز würzen.
- Für die Pfifferlinge:** Die Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in wenig Butter anbraten. Mit einer Prise Kümmel, Zitronenschale und Chilisalز würzen. Wer mag, kann Petersilie hinzufügen. Die kalte Butter hineinrühren und ggf. erneut mit Chilisalز abschmecken.
- 200 g kleine, feste Pfifferlinge
 - 1 TL braune Butter
 - gemahlener Kümmel
 - ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
 - 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
 - mildes Chilisalز
 - 1 EL kalte Butter
 - 1 Handvoll Erdnüsse
- Die Erbsen-Wasabi-Sauce auf Teller geben und die zweierlei Forellen darauflegen. Die gebratene Forelle mit der Hautseite nach oben. Die Pfifferlinge und die Erdnüsse darüber streuen.