



GERÄUCHERTE LACHSFORELLE MIT SELLERIEBLUME UND VINAIGRETTE

Im Familienbetrieb Auberge St. Laurent kocht Laurent Arbeit. Schon seine Grossmutter lebte und arbeitete in diesem Restaurant. Das Restaurant ist mit einem Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Er kocht geräucherte Lachsforelle mit Sellerieblume und einer Vinaigrette. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht.

Das sind die Zutaten:

1 kleine Sellerieknolle
 Weisswein
 Sonnenblumenöl
 Butter
 4 Frühlingszwiebeln
 2 Lorbeerblätter
 Thymianzweige
 5 Knoblauchzehen
 Pfeffer
 1 dl Neuer Wein
 1 EL Meerrettich
 500g Lachsforelle
 1 EL Forelleneier
 1 EL Flying Fisch-Eier
 Knoblauchblumen

So wirds gemacht:

Die **Sellerieknolle** schälen und in feine Scheiben hobeln. Pro Person braucht es 5 Tranchen. Diese in kochendes Salzwasser geben und für 2 Minuten kochen. Nach dem Kochen in kaltem Wasser abschrecken und mit einem Küchentuch trocknen und auf einen Teller legen. Die Scheiben mit Haushaltspapier bedecken. Etwas **Weisswein** darüber giessen und kurz ziehen lassen. So bleibt der Sellerie weiss.

Für die Vinaigrette **Sonnenblumenöl** und ein wenig **Butter** in einer Bratpfanne erhitzen. 4 **Frühlingszwiebeln** waschen, den oberen, grünen Teil der Zwiebel abtrennen und zur Seite legen. Danach den Rest fein hacken und in die heisse Bratpfanne geben. **Lorbeerblätter**, **Thymianzweige**, die **Knoblauchzehen** und **Pfeffer** hinzugeben. Köcheln lassen. Zum Schluss den Neuen Wein in die Pfanne giessen und nochmals 2 Minuten kochen lassen. Mit dem **Meerrettich**, 1 TL Butter und Salz würzen.

Die **Lachsforelle** in feine Scheiben schneiden. Pro Person braucht es 5 Tranchen. Die Vinaigrette durch ein Sieb abpassieren und die Sellerie- und Lachsforellentranchen damit marinieren. Den Rest der abpassierten Vinaigrette noch ein wenig köcheln lassen. Den grünen Teil der zuvor verarbeiteten Frühlingszwiebeln fein schneiden und in die köchelnde Vinaigrette geben.

Anrichten:

Als Basis für die Sellerieblume 3 Scheiben Sellerie leicht überlappend nebeneinander legen, 2 Scheiben Lachsforelle darauf geben und einrollen. Die restlichen Stücke halbieren und rundherum als Blume anordnen. Die fertige Blume mittig auf den Teller legen. Mit **Forelleneier** und **Flying Fisch-Eiern** sowie **Knoblauchblumen** garnieren. Die Vinaigrette um die Blume giessen.

Guten Appetit!