



Zutaten für 2 Personen

Forellennocken

2 frische ganze Forellen
1 Eiweiß
1 TL Crème balance
etwas Dill
1 Zweig Rosmarin
1 Msp. Piment d'Espelette
Salz und Pfeffer aus der Mühle

100 g Pasta
1 Dose Wachtelbohnen
2 TL Butter
etwas Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

5 kleine Artischocken
1 Zitrone
etwas Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Riesling-Schaum

1 Schalotte
etwas Olivenöl
150 ml Riesling
200 ml Fischfond
50 ml Sahne
1 EL geschlagene Sahne
etwas Dill
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Forellennocken an gefüllter Wachtelbohnen-Pasta, Artischocken und Rieslingschaum

Zubereitung

Forellen kalt abbrausen und trocken tupfen. Kopf und Schwanzflosse abschneiden. Die Forelle flach auf ein Holzbrett legen und mit einem sehr scharfen Messer am Rückgrat entlang schneiden und das Filet von der Hauptgräte lösen. Den Fisch drehen und das zweite Filet herauslösen. Die Seitenflossen ebenfalls entfernen. Nun die Filets mit einer Grätzange von Gräten befreien. Um die Haut zu entfernen, einfach das Filet auf das Holzbrett legen, die Haut am Schwanzende einschneiden, die Haut festhalten und mit dem Messer parallel zur Arbeitsfläche das Filet von der Haut trennen. Die Filets am besten zwei Mal durch den Fleischwolf jagen. Zunächst durch den etwas größeren Aufsatz und anschließend durch den feinen. So werden auch alle noch vorhandenen Gräten zerkleinert. Dill und Rosmarin sehr fein hacken. Die Forellenmasse mit einem Eiweiß, Crème balance, den Kräutern, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen, mit Frischhaltefolie zudecken und kalt stellen.

Artischocken waschen und trocken schütteln. Die Blätter der 2 äußeren Schichten entfernen. Etwa 1/3 der oberen Spitze abschneiden und sowohl am Stiel als auch am Boden etwas schälen. Leicht gesalzes Wasser mit einer ausgepressten Zitrone zum Kochen bringen, die Artischocken hineingeben und etwa 13 Minuten köcheln lassen. Wasser abgießen und die Artischocken etwas abkühlen lassen. Anschließend halbieren, vierteln und das Heu entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken kurz durchschwenken. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte abziehen, fein hacken und in Olivenöl andünsten. Mit dem Riesling ablöschen. Fischfond, Sahne und Dill hinzu geben und einköcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salzwasser aufstellen und die Nudeln nach Packungsanleitung gar kochen. Bei dieser Sorte sind 16 Minuten angeben, die haben sie auch gebraucht. Nudelwasser abgießen.

1 TL Butter in einem kleinen Topf erhitzen, die Wachtelbohnen mit klarem Wasser etwas ausspülen, in den Topf geben und 3 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren. Mit 1 TL Butter, etwas Sahne, Salz und Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss würzen. Warm halten.

Aus der Fischfarce mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nocken bilden und in kochendes leicht salziges Wasser geben. Die Fischnocken sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

So und jetzt geht alles rucki-zucki mit am besten gleich mehreren Händen. Geschlagene Sahne unter die Sauce geben, kurz aufkochen und mit einem Stabmixer aufschäumen. Nudeln auf einen vorgewärmten Teller geben. Wachtelbohnenpüree in einen Spritzbeutel geben und in die Nudeln füllen. Mit Dill verzieren. Artischocken und die Forellennocken ebenfalls auf den Teller geben und mit dem Rieslingschaum beträufeln.