

## UNSER TYPISCH DEUTSCHES SEHNSUCHT-REZEPT

Weil Heinz O. Wehmann liebt, was er tut, ist das Landhaus Scherrer an der Hamburger Elbchaussee seit Anfang der 80er Jahre eine feste Größe in der deutschen Spitzengastronomie. In der vielfach ausgezeichneten Küche, u. a. aktuell ein Stern im Michelin, sind regionale Produkte selbstverständlich.

### **Forelle blau mit frischem Meerrettich, zerlassener Butter und kleinen Pellkartoffeln für vier Personen. Heinz O. Wehmann, Landhaus Scherrer, Hamburg**

#### **Zutaten:**

4 Forellen à 500 bis 600 g, ca. 2,5 l Wasser, 1,5 dl Weißweinessig, 2 Schalotten, 1 Lorbeerblatt, 2 g Pfefferkörner, 250 g Wurzeln, 250 g Sellerie, 250 g Lauch, 100 g frische Meerrettichwurzel (85 g netto), 100 g Butter

#### **Pellkartoffeln:**

300 g Bamberger Hörnchen, 1 g Kümmel, Kerbel, Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### **Garnitur:**

Kerbelbouquets, frisch geriebener Meerrettich und 2 Zitronen

#### **Zubereitung:**

*Die Forellen ausnehmen und innen mit Wasser ausspülen. Die Forellen vorsichtig mit einem Bindfaden an Maul und Schwanzende zusammenbinden. Damit die Forellen richtig blau werden, ist es wichtig, dass die Haut nicht durch ein Tuch oder auf einem Schneidebrett verletzt wird. Am besten auf einem Blech mit Flüssigkeit verarbeiten. Wurzeln, Sellerie und Lauch putzen, waschen und in grobe Rauten schneiden. Schalotten pellen. 12 Kerbelbouquets zupfen, den restlichen Teil zupfen und grob schneiden. Die Meerrettichwurzel schälen und auf einer Reibe fein raspeln.*

**Tipp:** *Wenn man das rechtzeitig vorbereiten möchte, sollte man den geriebenen Meerrettich in Klarsichtfolie verschließen, damit dieser nicht oxidiert.*

*Wasser, Essig, Salz, Gemüseabschnitte, Kerbelstiele, Schalotten, Lorbeerblatt und Pfefferkörner aufkochen. Den Fond 5 Minuten ziehen lassen. Dann die vorbereiteten Forellen bei 75 °C hineingeben und bei dieser Temperatur ca. 7 bis 9 Minuten auf den Punkt garen. Das in Rauten geschnittene Gemüse mit Butter und ein wenig Kochsud kurz garen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.*

#### **Pellkartoffeln:**

*Kümmel in einen Teesack geben und verschließen. Kartoffeln waschen, mit dem Kümmel und Salz in Wasser gar kochen. Dann pellen und in etwas Butter schwenken. Mit Salz, Kerbel und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.*

#### **Anrichten:**

*Ganze Forellen aus dem Sud nehmen, abtropfen, auf dem Teller anrichten und mit etwas Butter beträufeln. Die Gemüserauten und Kartoffeln anbei platzieren. Mit dem frischen Meerrettich bestreuen. Mit den Kerbelbouquets garnieren. Den restlichen Meerrettich, die halbierten Zitronen, Kartoffeln und die zerlassene Butter extra reichen.*

*Heinz O. Wehmann und SEHNSUCHT DEUTSCHLAND wünschen guten Appetit!*