

FrISCHE Morcheln mit geräucherter Forelle an Bärlauchvelouté

Zutaten: (Vorspeise, für 4 Personen)

- 1 Zwiebel (ca. 60 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g frische, kleine Morcheln
- Salz und Pfeffer
- 2 geräucherte Forellenfilets (ca. 240 g)
- 1 Zitrone (Saft und Zesten)
- Glatte Petersilie
- 120 g Butter
- 50 g Mehl
- 60 g frischen Bärlauch
- Mehl
- 3 dl Kalbsfond
- 2 dl trockener Sherry

Zubereitung:

- Die Morcheln kurz vor der Zubereitung halbieren, gegebenenfalls den unteren Teil der Stiele entfernen und unter fließendem, lauwarmem Wasser gut waschen oder sie in einem Topf mit heissem Wasser ein paar Minuten blanchieren. Trocken tupfen.
- Für die Velouté den Bärlauch waschen und in heissem Wasser blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Danach gut ausdrücken.
- Knoblauchzehe und Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- 20 g Butter in einer Pfanne schmelzen, die Hälfte, der Knoblauch- und der Zwiebelwürfelchen darin glasig dünsten. Mit Sherry ablöschen und den Bärlauch kurz dazugeben und alles sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren; es wird nur die Flüssigkeit verwendet. Den Bärlauch im Sieb kann man z.B. für ein Pesto verwenden.
- 50 g Butter in einem Pfännchen schmelzen und 50 g Mehl hinzugeben und gut rühren, sodass eine Mehlschwitze entsteht. Abkühlen lassen.
- Kalbsfond erwärmen und zur Mehlschwitze geben. Beides langsam zusammen erwärmen weiterrühren, sodass eine cremige Grundsauce entsteht. Die pürierte Bärlauch-Flüssigkeit schrittweise dazugeben und weiterrühren. Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und mit einem Spritzer Zitronensaft. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, vom Herd nehmen. Das Prozedere kann gut 30 Min. dauern.
- Die zweite Hälfte der Zwiebel- und Knoblauch-Würfelchen in 50 g Butter andünsten und die Morcheln dazugeben. Mit wenig Sherry ablöschen und mindestens 5 Minuten weiter köcheln lassen. Dann mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden. Achtung: in rohem Zustand sind Morcheln giftig.
- ½ Bd. Petersilie fein hacken und zu den Morcheln geben.

- Die Velouté auf warmen Tellern als Spiegel anrichten, darüber die Morcheln und die in Stücke gezupften Forellenfilets drapieren.
- Mit wenig Zitronenabrieb verfeinern und lauwarm als Vorspeise servieren.