



Rezept: Gratinierte Lachsforelle auf Rucola

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachsforellenfilets á 150 g
- Salz
- weißer Pfeffer

Für die Olivenhollandaise:

- 100 g Butterschmalz
- 100 ml Olivenöl
- 6 schwarze Oliven (entkernt)
- 3 Eidotter
- 3 cl trockener Weißwein
- Prise Cayennepfeffer
- Salz
- weißer Pfeffer

Für den Salat:

- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 EL klare Gemüsesuppe
- 5 EL Olivenöl
- 2 mittelgroße Tomaten (geschält)
- Salz
- weißer Pfeffer
- 200 g Rucola

Zubereitung:

Für die Olivenhollandaise Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und mit Olivenöl vermengen. Die Oliven in feine Streifen schneiden. Dotter, Weißwein, Salz, weißen Pfeffer und Cayennepfeffer in einem Schneekessel mit einem Handmixer über Dampf gut aufschlagen. Wenn die Masse beginnt fester zu werden, die Olivenöl-Butterschmalz-Mischung in feinen Fäden einrühren. Sobald die Sauce dickflüssig ist, die Olivenstücke untermischen. Achtung: die Masse darf nicht zu heiß werden, sonst flocken die Eier aus!

Lachsforelle in möglichst dünne Scheiben schneiden (wie für ein Carpaccio), mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten vierteln und entkernen, würfelig schneiden. Essig, Gemüsesuppe, Olivenöl, Salz, Pfeffer mit einem Schneebesen gut verrühren. Sobald die Masse emulgiert, die Tomatenwürfel einrühren. Rucola waschen und mit der Tomatenvinaigrette vermischen.

Rucola in der Tellermitte anrichten, die Lachsforellenscheiben darauf legen und mit Olivenhollandaise überziehen. Rohr auf maximale Oberhitze aufheizen. Teller auf einem Rost auf der höchsten Schiene ins Rohr stellen und je nach Hitze 1 ½ bis 2 ½ Minuten überbacken. Die Sauce sollte dabei hellbraune Flecken bekommen.

Gratinierte Lachsforelle auf Rucola möglichst heiß servieren.