



Jobi® - Seeforellenfilet in flaumigen Bärlauchbrösel mit Spargel-Erdäpfelnockerl

Zutaten: 8 frische Forellenfilets je ca. 100 g

1 Bund Bärlauch gehackt

10 Scheiben Toastbrot zerbröseln

3 Stück Eier versprudeln

150 g Mehl

Margarine zum Braten

Erdäpfelnockerl

500 g Erdäpfel mehlig, roh geschält

3 Dotter

Salz

200 g Mehl griffig

40 g Grieß

40 g Butter flüssig

500 ml Schlagobers

1 Bund Spargel weiß oder grün (der weiße muss vorher geschält und ca. 10 min gekocht werden)

1 Schuss Weißwein

Zubereitung:

Erdäpfel in gleichmäßige Stücke schneiden, in Salzwasser kochen, abseihen und im Backrohr bei 60 °C ausdampfen. Mit einer Kartoffelpresse passieren. Erkalte Erdäpfelmasse mit den Dottern vermischen und die restlichen Zutaten daruntertermischen. Anschließend den fertigen Erdäpfelteig zu mehreren Rollen mit 2 cm Durchmesser formen, kleine Stücke abschneiden und in Salzwasser kurz aufkochen lassen und in Eiswasser abschrecken.

Die frischen Forellenfilets salzen, in Mehl und Ei wenden und auf die auf einem Tablett ausgestreuten Toastbrösel mit dem gehackten Bärlauch legen, nochmals mit den Toastbröseln und dem Bärlauch bestreuen. Die Margarine in einer Pfanne zerlassen, die Filets nun zuerst mit der Hautseite nach unten in das nicht zu heiße Fett legen und langsam auf beiden Seiten goldbraun braten (insgesamt ca. 10 Minuten).

Inzwischen werden die Erdäpfelnockerl mit dem in 3 cm geschnittenen Spargel und Schlagobers in einem Topf aufgekocht, mit Salz und Weißwein abgeschmeckt. Die Nockerl sollten schön sämig sein.

Danach werden diese auf einem Teller angerichtet und die goldbraun gebratenen Forellenfilets draufgesetzt.

Gutes Gelingen!

(Rezept für 4 Personen!)