

Westfälische Lachsforelle, grüner Spargel und Auberginen

Zutaten für 4 Personen

2 Lachsforellenfilets mit Haut,
ohne Gräten
Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle,
Koriander aus der Mühle, Abrieb einer
Limone, Olivenöl
12 Stangen grüner Spargel
2 Auberginen
1 Eigelb
2 EL Parmesan
8 Scheiben Weißbrot ohne Rinde,
gekuttert (Mide Pain)
1 Zweig Rosmarin
Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Auberginen längs halbieren und die Fleischseite einschneiden. Mit dem Anschnitt auf ein Backblech legen und mit Olivenöl betaufeln. Für ca. 20 Minuten in den 180°C heißen Backofen schieben. Danach das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen, mixen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Das Fruchtfleisch mit dem Eigelb, dem Parmesan und 2 -3 Esslöffel Mide Pain verrühren. Die Blätter vom Rosmarin fein hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Form bringen. Mit dem restlichen Mide Pain panieren und Beiseite stellen.

Den grünen Spargel am unteren Drittel schälen und in einer Pfanne oder auf einem Teller mit etwas Olivenöl benetzen.

Die Lachsforellenfilets mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller mit Salz, Pfeffer, Koriander, Limonenabrieb und Olivenöl 2-3 Minuten marinieren. Nicht zu lange in der Marinade liegen lassen, da sonst das Salz dem Fisch das ganze Wasser entzieht und er trocken wird!

Die Auberginenkräpfen in nicht zu heißem Olivenöl goldgelb ausbacken. Alles dekorativ auf Tellern anrichten und servieren.