

Rauchforellen-Türmchen

auf Kartoffel-Oreganorösti mit Birnensauerrahm

1 reife, aber feste Williamsbirne
etwas Zitronensaft
150 g Crème fraîche
½ TL frisch geschabter Meerrettich
½ TL gehacktes Oregano, Salz

Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl

4 Rauchforellenfilets

3 EL Sahne
¼ rote Paprika, fein gewürfelt
frisch gezupfte Oreganoblüten

★ Birne schälen, halbieren, Kernhaus entfernen, für die Garnitur vier möglichst große, dünne Scheiben aus den Hälften schneiden. Mit Zitronensaft einreiben und im Backofen bei niedrigster Stufe (50 °C) etwa 5 Stunden auf dem mit Backpapier belegten Gitter trocknen. Einen Holzlöffel in die Backofentür klemmen, damit die feuchte Luft entweichen kann. Restliche Birne in kleine Würfel schneiden, mit einem Spritzer Zitronensaft vermischen. Crème fraîche glatt rühren, mit Birnenwürfelchen vermischen, mit Meerrettich, Oregano und wenig Salz würzen.

★ Kartoffeln schälen und in sehr feine Streifen (Julienne) schneiden, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Mit Hilfe kleiner Metallringe von ca. 8 cm Durchmesser die Kartoffelstreifen in eine runde Form bringen. Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl beidseitig zu 12 kleinen goldbraunen Rösti braten.

★ Forellenfilets quer in je 5 gleich große Stücke schneiden.

★ Auf jeden Teller eine Rösti legen, darauf 2 Forellenstücke geben, mit etwas Birnencreme überziehen. Eine zweite Rösti darauf legen, wiederum mit 2 Forellenscheiben und Birnencreme bedecken und mit einer dritten Rösti abschließen. Mit einem Klecks Creme, einem Stück Forelle und einer getrockneten Birnenscheibe die Türmchen garnieren. Restliche Birnencreme mit Sahne verflüssigen und um die Kartoffelplätzchen ziehen, die Sauce mit Paprikawürfeln bestreuen. Die Röstitürmchen nach Belieben mit Oreganoblüten garnieren.

