„Sanft gegarte Bachforelle mit Zuckermais, gebratenen Pfifferlingen & grünen Trauben“

Rezept für 4 Portionen von Michael Somin Reis, Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

4 Stck.	*Bachforellenfilets ohne Haut und Gräten*
1 EL	*flüssige Butter*
2 Stk.	*Maiskolben in der Schale*
200g	*Pfifferlinge*
12 Stk.	*Grüne Weintrauben (kernlos)*
etwas	*Schnittlauch*
½	*Zitrone (Schale)*

Außerdem: Distelöl, Vanillesalz & Gartenmelde

ZUBEREITUNG

1. Die Forellenfilets auf einen Porzellanteller geben, salzen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei 70 Grad Umluft im Ofen ca. 15 Minuten sanft garen.

2. Für den Zuckermais, die Kolben schälen und in reichlich Salzwasser für ca. 30 Minuten kochen lassen. Nach dem Erkalten im Kühlschrank mit einem scharfen Messer Vorsichtig die Maiskörner herunterschneiden.

3. Eine Pfanne mit etwas Distelöl erhitzen und die zuvor geputzten und gewaschenen Pfifferlinge darin anbraten. Die Maiskörner hinzufügen und mit Vanillesalz und Zitronenschale würzen. Zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch kurz unterschwenken. Die grünen Weintrauben mit einem kleinen Messer häuten, halbieren und beiseitestellen.

4. Anrichten: Gegarte Forellenfilets auf einen vorgewärmten Teller geben, das Pfifferling-Maisgemüse locker darüber geben. Die grünen Weintrauben darauf verteilen und mit grüner Gartenmelde ausgarnieren.

Michael Simon Reis, Sternekoch und Küchenchef im Restaurant „Johanns“ in Waldkirchen, ausgezeichnet mit einem Stern im „Guide Michelin 2015“