



Forellenfrikadellen auf Maissaft-Polenta

Wundervoll wohlschmeckende Räucherfischküchlein betten sich auf sehr aromatische Crème aus frisch entsaftetem Mais. Im begleitenden Salat findet sich gebratener Mais wieder, dem Gurke und Apfel eine unschlagbare Frische verliehen, Chili verpasst ihm rassige Umdrehungen.



Die Forellen-Frikadellen

Kartoffeln in der Schale kochen, ausdampfen lassen, pellen und durch die Presse drücken. Beide Fischarten mit der Gabel zerzupfen. Karotte schälen und fein raspeln. Dill abzupfen und fein schneiden. Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und beherrscht abschmecken. Zitronen-Abrieb ist wichtig für eine gewisse Spritzigkeit. Die Masse eine Stunde in den Kühler geben. Mit angefeuchteten Händen flache Plätzchen formen. Nochmals eine Stunde durchkühlen. In einer Grillpfanne knusprig ausbraten.

Die Mais-Crème

Die Schalotten fein würfeln. In der Butter ohne Farbe anschwitzen. Mais vom Kolben schälen und mit den abgekühlten Schalotten durch den Entsafter geben. Unter Rühren mit dem Lorbeerblatt köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Dabei bleiben, damit die Crème nicht ansetzt. Mit Tabasco, Zitronenabrieb und -Saft so wie Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen. Mit Crème fraîche aufmontieren.

Der Salat

Gurke schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Apfel mit Schale fein würfeln. Chilischote entkernen und fein schneiden. Abgestreifte Maiskörner in der Butter anbraten, salzen und pfeffern. Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft so wie Limettenabrieb zu einem Dressing verrühren. Fein geschnittenen Dill unterheben. Über die vorbereiteten Zutaten geben, mischen und mindestens eine Stunde im Kühler ziehen lassen.

Frikadellen mit der Mais-Crème und dem durchgekühlten Salat servieren. Frikadellen mit etwas Chilisalz bestreuen und einige Ästchen Dill über dem Teller verteilen.

Zutaten

Für 4 Portionen

Die Forellen-Frikadellen

Menge	Zutat
300 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
250 g	geräuchertes Forellenfilet
250 g	frisches Forellen- oder Lachsforellenfilet
1 mittelgroße	Karotte
Einige Stiele	Dill
2 Stangen	Frühlingslauch
1	Ei
1	Eigelb
2 EL	Kartoffelstärke
Eine gute Prise	Chilisalz
1	Bio-Zitrone
	Muskat

Die Mais-Crème

Menge	Zutat
3	Maiskolben
2	Schalotten
1 EL	Butter
Einige Spritzer	grüner Tabasco
1	frisches Lorbeerblatt
2 EL	Crème fraîche
1	Bio-Limette
	Salz, Pfeffer

Zutaten

Der Salat

Menge	Zutat
1	Salatgurke
1 Hand voll	Maiskörner
1 EL	Butter
1	grüner Apfel (z. B. Granny Smith)
1	rote Chilischote
1	Bio-Limette
2 EL	Rapsöl
Einige Stiele	Dill
1 TL	Senfkörner (blanchiert)
2 TL	Dijonsenf
	Salz, Pfeffer, Zucker