

## Kochen

Rainer Klutsch

Dienstag, den 01.09.2020

### Geräucherte Forelle mit Paprika-Gurken-Dressing und Kartoffelchips Für 4 Personen

#### Für Forelle und Paprika-Gurken-Dressing

4 Forellenfilets, geräuchert, mit Haut  
2 Paprika, rot  
4 Essiggurken  
2 Zwiebeln, rot  
1 Knoblauchzehe  
0,5 Bund Petersilie  
1 Stiel Estragon  
20 ml Weinessig  
10 ml Sonnenblumenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Zucker

#### Kartoffelchips

4 Kartoffeln, festkochend  
500 ml Sonnenblumenöl



#### Zubereitung

1. Die Haut der Forellenfilets abziehen. Filets und auf eine Platte oder großen Teller legen. Die Haut in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur knusprig braten.
2. Die Paprika putzen, abbrausen, entkernen und halbieren. Die Hälften in feine längliche Streifen schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in feine längliche Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen.
3. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Knoblauch grob hacken, mit etwas Salz fein zerdrücken, geht am besten mit einem Messerrücken.
4. Petersilie und Estragon abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
5. Vorbereitete Zutaten mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen und bis zum Servieren ziehen lassen.
6. Für die **Kartoffel Chips** Kartoffeln gut waschen und mit einem Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln.
7. Kartoffeln 5 Minuten in kaltes Wasser legen, damit die überschüssige Stärke austritt.
8. Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf etwa 120 Grad erhitzen.
9. Die Kartoffelscheiben gut abtropfen lassen und langsam im heißen Öl goldgelb ausbacken.
10. Kartoffeln herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Backofen warm stellen.
11. Die Forellenfilets auf einen Teller geben. Paprikamix auf den Forellenfilets verteilen. Die Haut evtl. grob zerpfeifen und mit den Kartoffelchips anrichten und servieren.