

Cranberry mit Räucherfisch Sauce

Orecchiette mit Cranberry-Räucherfisch-Soße

Zutaten für 4 Portionen :

125 g frische Cranberries
500 g Orecchiette
250 g Räucherforellenfilets
100 g Pecannüsse
2 Schalotten
100 g Staudensellerie
2 EL gehackte Blattpetersilie
2 EL Olivenöl
200 ml Sahne
Salz
Saft einer Zitrone
1 Prise Zucker



Zubereitung :

Für die Cranberry mit Räucherfisch Sauce zunächst die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Staudensellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Pecannüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anbräunen. Die Forellenfilets zerpfücken und dabei die Gräten entfernen. Die Hälfte davon mit einer Gabel zerdrücken. Die Petersilie waschen, gut trocken schütteln und hacken.

Das Olivenöl erhitzen und darin die Schalottenwürfel „blond“ anschwitzen. Sellerie, Cranberries und Pecannüsse zugeben. Kurz durchschwenken und dann zerdrückte Forellenfilets, die Hälfte der gehackten Petersilie und Sahne zugeben. Fünf Minuten köcheln lassen.

Inzwischen reichlich Wasser aufkochen, 1 EL Salz zugeben und die Orecchiette in 12 Minuten „al dente“ garen.

Die Cranberry-Räucherfisch-Soße mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Die gut abgetropften Orecchiette mit der Soße vermengen, auf Teller verteilen, die Räucherforellen-Stücke darauf verteilen und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Guten Appetit wünschen die Kochbären!