

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2020 ▪  
„Adventsküche“ mit Nelson Müller



Tarik Rose

**Nussforelle mit Sellerie und Kaviar**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Selleriepüree:**

1 Stück Sellerie  
2 Schalotten  
1 Zitrone (oder/ und Orange)  
1 Apfel  
100 g Butter  
1 Schuss Sahne  
1 Schuss Geflügelfond  
1 Schuss Weißwein  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und mitbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und zusammen mit Sellerie und Apfel in Öl anschwitzen. Wein und Fond aufgießen, alles weichkochen und mixen. Braune Butter herstellen und mit Sahne dazugeben. Alles nochmal pürieren. Zitrone und/ oder Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Püree mit Salz, Pfeffer und Säure (je nach Geschmack Zitronensaft und/ oder Orangensaft z.B.) abschmecken.

**Für die Nussforelle:**

2 Forellenfilets, mit Haut  
1 Zitrone  
50 g geschälte Haselnusskerne  
150 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Forellenfilets waschen, trockentupfen und salzen. Butter schmelzen und anbräunen. Forellenfilets mit der Haut nach oben in die Butter legen und mit Zitronenschale in der Butter ziehen lassen. Die Reste vom Apfel, Sellerie und Orange (von oben) mit in die Butter geben und mitbraten lassen. Kurz vorm Servieren die Haut vom Fisch abziehen. Nüsse anrösten, hacken und vorm Servieren dazugeben.



Laut WWF sollten Sie auf Forellen zurückgreifen, die aus der **Zucht (Offene Netzgehege) aus Europa** stammen. Ebenfalls akzeptabel sind **Seeforellen aus der Schweiz und Nordirland (Binnengewässer)**, die mit **Stellnetze-Kiemennetze** gefangen werden.

Auf Bachforellen aus europäischen Binnengewässern, gefangen mit Angelleinen und Handleinen, sowie Meerforellen aus der Ostsee, gefangen mit Grundangleinen, Kiemennetze-Stellnetze und Fallen, sollten Sie dringend verzichten.

**Für den Sellerie:**

1 Staudensellerie  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in Streifen schneiden und von Fäden befreien. Zusammen mit brauner Butter und Salz und Pfeffer im Ofen fertig backen oder braten. Am Schluss den Apfel und die Nüsse der Forelle mit dazugeben.

**Für den Schaum:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

1 Stück Sellerie  
1 Kartoffel  
1 Zitrone  
1 Orange  
1 Stück Butter  
1 Schuss Sahne  
1 Schuss Weißwein  
1 Schuss heller Portwein  
1 Schuss Geflügelfond  
Sternanis  
Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffel schälen, klein schneiden und im Salzwasser garkochen. Abgießen und mit Weißwein, Portwein und Fond einkochen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack mit Sternanis und Koriander abschmecken. Mit Butter aufmontieren. Zitrone und Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone und Orangen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce je nach Geschmack mit Zitronensaft- und abrieb und Orangensaft- und abrieb abschmecken. Mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für das Topping:** Schalotte abziehen und klein schneiden. Selleriegrün abrausen,

Forellenkaviar  
1 Kartoffel  
1 Stück Sellerie  
1 Schalotte

trockenwedeln und auseinanderzupfen. Kartoffel schälen und klein schneiden. Sellerie schälen und klein schneiden. Alles in Öl anbraten und zusammen mit Kaviar und Selleriegrün als Topping auf das Gericht geben.

Staudensellerie mit Grün (alternativ Dill  
und glatte Petersilie, falls kein Grün)  
Olivenöl, zum Braten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.