

Mit Herz am Herd | Goldforelle mit Schales

Zutaten für 4 Personen

Für die Goldforelle:

- 800 g Goldforelle
- Abrieb und Saft 1 Limette
- ½ Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 25 g Räuchermehl
- 5 Wacholderbeere
- 1 EL Rapsöl

Für Schales / Dibbelabes:

- 2 kg Kartoffeln, festkochend
- 3 weiße Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Ei
- 2 Zweige Petersilie
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Rapsöl

Für Apfel-Kompott:

- 500 g Apfel (süßlich)
- 150 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- Saft 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Die Goldforelle auf einen Rost legen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Limettensaft und -Abrieb marinieren.

In einem Gussbräter Rauchmehl, Kräuter und Wacholderbeeren erhitzen, bis es zu rauchen beginnt. Die Forelle mit dem Gitter auf den Topf stellen. Mit Alufolie oder einem Deckel bedecken. Von der Hitze ziehen und für 10 Minuten, am besten im Freien, warm räuchern. Der Gussbräter hält die Wärme.

Für Schales Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, grob reiben und in einem Geschirrtuch fest ausdrücken. Lauch in feine Streifen schneiden und mit Gewürzen, Kartoffeln, Ei, Zwiebeln und Kräutern vermengen.

Rapsöl in einer großen Gusspfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse (ca. 3 cm hoch) bei mittlerer Hitze darin braten und warten bis, sich eine schöne Kruste am Boden gebildet hat. Die Masse wenden und warten, bis auch hier eine schöne Kruste entstanden ist. Mehrmals zerreißen und anschließend wieder in Form bringen, bis der „Labbes“ durch und durch knusprig ist. Das dauert ca. 20 Minuten.

Für das Apfel-Kompott Wasser, Zitronensaft, Zimtstange und Zucker in einen Topf geben. Die geschälten Äpfel würfeln und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen und etwas zerstampfen.

Cliffs Tipp:

Für den Schales die Stärke aus den geriebenen rohen Kartoffeln mit einem Küchentuch herauswringen. Dafür etwas Mehl in die Masse geben, dann wird der Schales schön knusprig.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 04.02.2023