

# Rillettes von der Forelle

## Schritt 1:

- 1 frische Forelle
- 1 Zwiebel
- 50 g Porree
- 50 g Möhren
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 2 Stiele Thymian
- 200 ml Weißwein
- 1 Schuss Weißwein-Essig
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt

Forelle säubern. Porree und Zwiebel waschen und in dünne Ringe schneiden. Möhren schälen und in etwa 0.5 cm große Stücke schneiden. Zusammen mit dem Thymian und der Petersilie als Gemüsebett in einen geeigneten Schmortopf setzen. Weißwein oder Wasser und Essig angießen, Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit dem Lorbeerblatt dazugeben. Die Forelle darauf setzen und 10-12 Minuten garen.

Anschließend den Fisch aus dem Topf nehmen und die Haut abziehen. Die Filets von den Gräten trennen, mit den Fingern oder einer Gabel zerteilen und in eine Schüssel geben.

## Schritt 2:

- 0,5 Bund Schnittlauch
- Salz
- frischer Pfeffer
- 50 g Crème fraîche
- 1 TL Senf
- etwas Weißwein-Essig
- etwas Zitronensaft
- Weißbrot

Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Filets salzen und pfeffern. Crème fraîche, Essig und Senf vermengen. Mit Zitronensaft abschmecken und gut mit den Forellenstücken vermengen. Die Rillettes sollte nicht zu stückig sein. Auf gerösteten Weißbrotscheiben anrichten und den Schnittlauch darüber streuen.

Wer möchte, kann das Ganze noch mit Kräutern wie Bronzefenchel, Fenchelblüten, römischem Ampfer oder brasilianischem Sauerklee dekorieren.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 07.07.2024

Koch/Köchin: Wolfgang Pade

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)