Geräucherte Forelle mit samtiger Kapernrahmsauce

Eine geräucherte Forelle muss nicht mehr gegart werden, sie schmeckt aber einiges besser, wenn sie vor dem Genuss im Ofen bei niedriger Temperatur nochmals schonend aufgewärmt wird. Eine einfache, aber genüssliche Sauce mit pürierten Kapern, etwas Schalotte, Noily Prat und Vollrahm macht aus der Rauchforelle defintiv einen unwiderstehlichen Leckerbissen.

Statt mit Schnittlauch habe ich die Forelle mit feingeschnittenem Mönchsbart garniert, er schmeckt etwas herber und erdiger und passt sehr gut zu den Kapern.

Auch eine geräucherte Forelle vom Grossverteiler ist zwar gut, aber kein Vergleich zur kräftig geräucherten und ausgewogen gewürzten Räucherforelle, wie sie man sie beim Spezialisten, zum Beispiel bei dasPure kaufen kann.

Zutaten

1	geräuchertes Forellenfilet, ca. 140g
1	kleine Schalotte
1,5El	Kapern in Essiglake
5cl	Noilly Prat
1/5Tl	Piment d'Espelette
1	Prise Zucker
1dl	Vollrahm
10g	Butter
etwas	Mönchsbart

Zubereitung

Forelle 25 bis 30 Minuten im 70° warmen Ofen aufwärmen.

Schalotte fein hacken. Kapern unterfliessendem Wasser abspülen. Ein paar schöne

Halme vom Mönchsbart abspülen und fein hacken.

Schalotte in Butter sanft andünsten (ca. 2-3 Minuten). Kapern mit einer Gabel leicht zerdrücken und kurz mitdünsten. Noilly Prat dazugiessen, mit Piment und Zucker würzen und ca. 10 Miuten simmern lassen. Vollrahm dazu giessen und auf ca. 60° aufwärmen. Diese Temperatur ist erreicht, wenn man eine Fingerspitze gerade noch für ca. 1 Sekunde in die Sauce stecken kann.

Forellenfilet auf einem heissen Teller anrichten, Kapernsauce mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäss gut pürieren. Um und auf das Filet nappieren. Mönchsbart darüber streuen.