



## Probier Ma(h)l MÜRITZ FISCHTAGE

### Seehotel Plau

Rezept für 4 Gäste

# Rezept



**plau-kocht.de empfiehlt:**

***Filet von der hausgeräucherten  
rotfleischigen Wangeliner Forelle***

***auf Apfel-Birnen-Chutney  
Sellerie Mousse und beurre noisette***

### Zutaten für Forelle

*400 g Forellenfilet, für Lake Salz und Pökelsalz, Wacholderbeeren, Thymianzweig*

Forellenfilet entgräten und für 12 Stunden in eine 5 % Lake einlegen, die mit Salz, Pökelsalz, Wacholderbeeren und Thymian angesetzt wurde. Für die Zubereitung Forellenfilet abtropfen lassen und trocken tupfen, dann im Räucherofen 30 min bei 80° räuchern.

### Zutaten für Chutney

*200g Birnen, 200g Äpfel, 1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 1/4 TL Senfkörner, 20g Butter, 60g Zucker, 30ml Himbeeressig, 1 Prise Zimt, 1 Prise Chili, 2cl Apfelschnaps*

Birnen, Schalotten und Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten mit den zerstoßenen Senfkörnern und dem Knoblauch in Butter anschwitzen, dann den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren, anschließend mit Himbeeressig ablöschen.

Apfel- und Birnenwürfel, Zimt und Chili dazugeben und einige Minuten vorsichtig kochen. Dann mit Apfelschnaps und Salz abschmecken.

### Zutaten für Sellerie Mousse

*500 g Sellerie ohne Schale, 500 ml Milch, Muskat, Salz, Pfeffer, 50 g Butter*

Sellerie in Würfel schneiden und in der Milch mit den Gewürzen köcheln. Wenn die Selleriewürfel weich sind, Milch abgießen und in Küchenmaschine mixen. Zum Schluss Butterflocken dazugeben und abschmecken.

*Guten Appetit!*