

**Für 4 Personen:**

Für de Fisch:

2 Lachsforellen ausgenommen ca. 600-800g, 4 Eß. Olivenöl, Mix-Pfeffer, Fleur de Sel

Selleriepüree

800 g Knollensellerie, 1 Zwiebel, 0,25 l Milch, 0,25 l Sahne, 100 g Butter, Salz

Prosecco-Schaum

500 ml Milch, 100 ml Prosecco oder Sekt, trocken, Fleur de Sel, Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 160-170 Grad Celsius Ober/Unterhitze vorheizen.

**Selleriepüree zubereiten (Siehe unten)**

Fisch gründlich abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen! Backblech mit dem Olivenöl einpinseln! Den Fisch auf das Backblech geben und in den Ofen auf die mittlere Schiene einschieben! Nach ca. 20-25 Min. testen ob sich die Rückenflosse leicht rausziehen lässt! Sobald sich die Rückenflosse löst ist der Fisch gar!

Den Ofen ausschalten, den Fisch rausholen und sofort die Teller in den Ofen rein:

Die Teller müssen warm bis Heiß sein, sonst kühlt das Gericht zu schnell aus!

Selleriepüree:

Den Sellerie und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in Milch und Sahne ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit abgießen.

(aber unbedingt auffangen!) und das Gemüse pürieren. Danach durch ein Sieb streichen und nochmals erhitzen, Salz und Butter unterheben. Eventuell etwas von dem Milch-Sahne-Gemisch zufügen, damit die Masse geschmeidig bleibt.

Prosecco oder Sekt-Schaum:

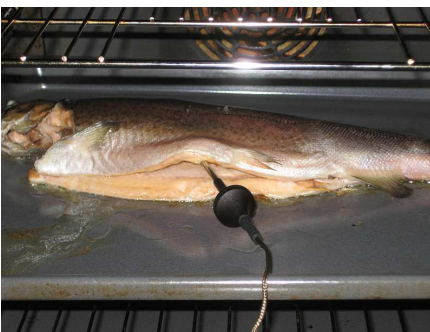
Milch und Prosecco oder Sekt mit etwas Fleur de Sel und Zucker aufkochen, mit dem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten:

Das Selleriepüree jeweils als Quadrat in die Mitte der vorgewärmten Teller geben, den Fisch mit einer Gabel enthäuten, das Fleisch vorsichtig mit einem Löffel lösen und auf das Püree anrichten. Den Prosecco- oder Sekt-Schaum an einer Seite angießen. Und mit dem Mix-Pfeffer und Fleur de Sel würzen

**Meinen Prosecco von Villa Sandi oder den Sauvignon Blanc von Toitskloof dazu reichen!**

**Bild 1**



**Bild 2**



**Bild 3**

