

## Rezept des Monats April 2017

### **Blausee-Forelle mit Kräuterbutter**

\*\*\*\*\*

Die besten Zuchtforellen der ganzen Schweiz gibt es im [Blausee](#) im Berner Oberland, genauer im Kandergrund, und erst noch in Bio-Qualität. Nebenbei ein wunderschönes Ausflugsziel, ein herrlicher, türkis-blau schimmernder See, ein feines Restaurant und ein kleines Hotel.

Für Kinder gibt es einen grosszügigen Spielplatz. Grillfreaks finden eingerichtete Grillplätze. Ein verwünschter Ort zur Kurz-Erholung, wenn er nicht so abgeschieden wäre. Aber vielleicht ist es ja deswegen so attraktiv, weil man Strapazen auf sich nehmen muss, um ihn zu erreichen. Wie im Märchen halt, wo es auch nichts umsonst gibt.

Blausee-Bio-Forellen gibt es regelmässig, wenn auch nicht immer in gut sortierten COOP-Fischabteilungen. Und dort haben wir uns zu Ostern mit einigen frischen Exemplaren eingedeckt, um an Karfreitag die fastenzeitliche Hochzeit zu zelebrieren.

Die Fischbäuche haben wir mit selbstgemachter Kräuterbutter gefüllt, und die Forellen in eine [Reine](#) gestellt und auf dem Grill gebacken. Dazu Spargelrisotto und die eine oder andere Flasche weissen Weines. So lässt sich auch die Fastenzeit überstehen.

Und so haben wir's gemacht:

#### Wir haben gebraucht:

8 frische Blausee-Forellen  
Salz und Pfeffer

1 Paket Butter, irische gibt es leider nur ennet der Grenze  
Je eine Handvoll frisches Bärlauch und Schnittlauch,  
Peterli passt auch noch, hatte ich aber vergessen  
Knoblauch  
Fleur de Sel  
Pfeffer aus der Mühle  
Spritzer Tabasco  
Zitronensaft

1 Pfund Carnaroli-Reis  
Gehackte Zwiebel und Knoblauch  
Spargelabschnitte  
Weisswein zum ablöschen  
Heisse Brühe zum aufgiessen  
Crème Fraîche, Rahm und Butter und Parmesan nach Belieben  
Salz Und Pfeffer

Die weiche Butter mit einer Gabel verquetschen und cremig rühren. Salzen und pfeffern. Ein Spritzer Tabasco dazu und den Knoblauch fein pressen. Ich finde, er entfaltet seine Wirkung besser, wenn er durch die Presse gedrückt wird. Auch wenn [Laber-Lafer](#) etwas anderes meint.

Die grünen Kräuter fein hacken. Da geht am besten im Blitzhacker oder mit dem Turbostab und ein wenig Öl. Die gehackten Kräuter zu der cremigen Butter zugeben und kräftig durchmischen, mit Zitronensaft abschmecken.

Die Forellen innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Dann muss jemand die Forellen auf der Unterseite aufgeklappt halten, damit ein Zweiter die Kräuterbutter in den Bauchraum schmieren kann – seien Sie grosszügig! Die Forellen danach umgekehrt in das gebutterte oder geölte Backblech setzen, also so, als ob sie sich ausruhen würden vor einem grossen Ereignis. Das bestückte Blech mit dem Fisch im Backofen ca. 20 Minuten in 200° backen. Oder, wie wir es geamcht haben, im Kugelgrill. Wenn sich die Rückengräte einfach lösen lässt, ist der Fisch gar.

Vom geschälten Spargel die unteren zwei bis drei Zentimeter abschneiden und beiseite legen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch in einem grossen Topf in Olivenöl andünsten. Die Spargelstücke ebenfalls mit anbraten. Den Reis dazugeben und so lange mitdünsten, bis er glasig geworden und mit dem Öl überzogen ist.

Mit einem guten Jutsch Weisswein ablöschen und den Alkohol verkochen, bis der Reis beginnt, am Topfboden anzukleben. Jetzt die heisse Brühe dazugeben und gut umrühren. Die Flamme auf mittlere Hitze reduzieren. Immer wieder Brühe zugeben und warten, bis sie vom Reis aufgesogen worden ist.

Nach 20 Minuten mal abschmecken. Wenn die Körner aussen gebissen werden können, innen aber noch hart sind, kommt die Stunde von Butter, Rahm und Käse. Soviel Fett in den Reis rühren, wie Sie meinen vertragen zu können. Alles schön verrühren in und mit dem Reis. Käse mit dem Messer in Stückchen oder Scheibchen schneiden und ebenfalls dazu geben. Ich liebe es, wenn der Käse nicht vollständig geschmolzen ist, und es immer noch kleine, schmelzige Käsestückchen im Reis hat. Aber, wie immer, Geschmackssache.

Das Blech mit den Fischen auf dem Tisch servieren. Den Risotto in eine Schüssel umfüllen und ebenfalls auf den Tisch stellen. Die Butter in den Forellen ist jetzt geschmolzen, und der Geschmack ist in die Fische gezogen. In der Reine schwimmt jede Menge zerlaufener Butter. Die über den auf den Teller geschöpften Reis geben – grossartiger Geschmack! Forellen mit einer Backschaufel im Ganzen servieren, genüsslich filettieren - die Bäckchen nicht vergessen – und mit Butter und Reis geniessen.

Dazu einen Märchenwein, und Sie fühlen sich wie [Alice im Wunderland](#).