

# **Forellen mit Kastanienfüllung im Kohlmantel**

## **Zutaten**

4 entgrätete Forellen (Portionen zu je 250 g),  
1 Wirsing,  
160 g Champignons oder andere Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, usw.),  
30 g Schalotten,  
120 g gekochte Esskastanien,  
20 g Butter,  
50 g saure Sahne (oder Crème Fraîche),  
1 Flasche Weißwein,  
1 Stange Lauch,  
frische Petersilie,  
frischer Thymian,  
1 Knoblauchzehe,  
20 cl Wasser,  
Saft einer ½ Zitrone.

## **Zubereitung**

Mit ½ Flasche Wein, ¼ Stange Lauch, Petersilie, Thymian, Knoblauchzehe, Wasser und Saft der ½ Zitrone einen Sud bereiten.

Wirsingblätter abtrennen und waschen. In Salzwasser blanchieren, abkühlen und zur Seite stellen.

Forellen häuten, die Forellenköpfe verwahren.

Die Forellenköpfe und Gräten in die Brühe geben, aufkochen und 20 Min. köcheln lassen. Durch ein Haarsieb streichen und zur Seite stellen.

Für die Füllung Schalotten und Pilze fein hacken. Mit 20 g Butter und bei schwacher Hitze bis zur kompletten Verdunstung der Flüssigkeit schwitzen lassen, dann die mit der Gabel grob zerdrückten Esskastanien hinzugeben.

Den Ofen auf 180 °C (bzw. Th 5-6) vorheizen.

Die Forellen salzen und pfeffern, füllen und in Wirsingblätter einwickeln.

In eine feuerfeste Form geben, mit dem Sud übergießen, und ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Forellen aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Brühe filtrieren und in einen Kochtopf geben. Sahne hinzufügen, bei starker Hitze reduzieren, würzen und abschmecken;

Die Forellen in einer flachen Schüssel mit einigen Kastanien auf dem zuvor fein geschnittenen und zu Kompott gekochten Wirsing anrichten.

## **Truites farcies aux châtaignes en papillote de chou :**

### **Ingrédients**

4 truites désarêtées de 250 grammes,  
1 chou frisé,  
160 grammes de champignons,  
30 grammes d'échalotes,  
120 grammes de châtaignes cuites,  
20 grammes de beurre,  
50 grammes de crème fraîche,  
1 bouteille de vin blanc,  
1 poireau,  
1 branche de persil,  
1 branche de thym,  
1 gousse d'ail,  
20 centilitre d'eau,  
1/2citron.

### **Préparation**

Faire un fumet avec une demi bouteille de vin blanc, le quart d'un poireau, le persil, le thym, la gousse d'ail, l'eau, le demi citron.

Effeuille et rincer le chou. Blanchir dans l'eau salée, rafraîchir et réserver.

Retirer la peau des truites en gardant la tête.

Cuire le fumet avec les arêtes des truites, laisser frémir 20 minutes. Passer au chinois et réserver.

Faire une farce en hachant les échalotes et les champignons. Faire suer à feu doux dans 20 grammes de beurre, jusqu'à évaporation complète de l'eau rendue, y ajouter les châtaignes écrasées.

Préchauffer le four à 180 (thermostat 5-6).

Assaisonner les truites de sel et de poivre et les envelopper dans une feuille de chou, en laissant la tête apparente. Poser dans un plat de cuisson, y verser le fumet et mettre au four 10 minutes environ.

Sortir les truites et réserver au chaud.

Passez le jus dans une casserole, ajouter la crème, faire réduire à feu vif et rectifier l'assaisonnement ;

Dresser dans une assiette avec quelques châtaignes sur un émincé de chou restant que vous aurez fait compoter.

## **Pstrąg nadziewany kasztanami zawinięty w kapustę**

### **Składniki**

4 pstrągi 250 gramowe obrane z ości  
1 kapustę włoską  
30 g cebuli  
120 g ugotowanych kasztanów  
50 g śmietany  
1 butelkę białego wina  
1 por  
1 gałązka pietruszki  
1 gałązka tymianku  
1 ząbek czosnku  
20 centylitrów wody  
Pół cytryny

### **Przygotowanie**

Przygotować sos z pół butelki białego wina, ¼ pora, pietruszki, tymianku, czosnku, wody i cytryny.

Liście kapusty opłukać i sparzyć w słonej wodzie, ostudzić i odstawić.

Zdjąć skórkę z pstrąga zachowując głowę.

Do sosu dodać ości z pstrąga i gotować przez 20 min. Przelać przez sitko i odstawić.

Przygotować farsz siekając szalotkę i grzyby. Smażyć na wolnym ogniu w 20 g masła aż do kompletnego wyparowania oddanej wody, dorzucić zmiażdżone kasztany.

Nagrząć piekarnik do 180°C (termostat 5-6)

Przyprawić pstrągi i zawinąć w liście kapusty pozostawiając widoczną głowę.

Rozłożyć na blasze i zalać sosem wstawić do piekarnika na 10 min.

Wyjąć pstrągi i pozostawić w ciepłe.

Przelać sos do garnka, dodać śmietanę, zredukować na małym ogniu i doprawić.

Przybrać na talerzu kasztanami i kawałkami pozostałej kapusty.