Falsche Forelle

Gefüllte und panierte Palatschinken

Ein weiteres österreichisches Rezept. Warum das Gericht falsche Forelle heißt, ist mir auch nicht bekannt, aber es ist ein stehender Begriff in Österreich. Es handelt sich dabei um knusprig gebratene Fleischpalatschinken. Die Palatschinken werden dabei gefüllt, dann paniert und kräftig gebraten. Gefüllte Palatschinken kann man ja eigentlich auch als die Pizza der Österreicher bezeichnen. Denn kann man sie – ebenso wie eine Pizza – mit allem füllen, was man möchte und das gut schmeckt. Es kann mit Fleisch oder vegetarisch sein, mit Käse, scharf mit Chili, sauer mit Kapern und auch süß mit Honig, Marmelade oder Schokoladencreme. Bei den pikanten Varianten sollte die Füllmasse nur sehr würzig und kräftig sein. Bei diesem Rezept habe ich eine Gemüsefüllung gewählt, womit das Rezept – wenn man den verwendeten Speck weglässt – auch für Vegetarier geeignet ist. Und der verwendete Parmesan eignet sich hervorragend als Bindung und Würze für die Füllung. Die falschen Forellen stehen nach meinem Geschmack noch einmal eine Stufe höher als nur gefüllte Palatschinken.

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten für den Palatschinken (4 Stück):

- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 100 g Mehl
- 1 EL Butter (flüssig) oder Öl
- Salz
- Öl

Zutaten für die Füllung:

- 70 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- ½ Stange Lauch
- 1 Petersilienwurzel
- ein Stück Knollensellerie
- ½ Wurzel
- 10 Prinzessbohnen
- 8 Rosenkohlröschen
- 1 Tomate
- 1 rote Chilischote
- 200 ml Sahne
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 1 TL Dijonsenf
- 10 Zweige frischer Thymian
- Muskat
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zutaten für das Panieren:

- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- 4 EL Paniermehl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 40–50 Min.

Prinzessbohnen und Rosenkohl putzen. Prinzessbohnen in kleine Stücke schneiden und in kochendem Wasser 10 Minuten vorgaren. Nach 5 Minuten den Rosenkohl dazugeben und ebenfalls mitgaren. Beides herausheben und den Rosenkohl in Stücke schneiden. Das restliche Gemüse putzen bzw. schälen und kleinschneiden. Die einzelnen Gemüsesorten separat aufbewahren. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Ingwer darin anbraten, bis alles etwas Farbe bekommen hat. Dann das restliche Gemüse dazugeben und alles 5–10 Minuten unter ständigem Rühren mitbraten. Thymian kleinwiegen und dazugeben. Senf hinzugeben und mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit der Sahne ablöschen und diese ein wenig einkochen lassen. Die Füllmasse soll sämig sein und noch etwas Flüssigkeit haben. Dann den Parmesan hinzugeben, alles gut vermischen und warmstellen.

Ei, Milch, Mehl und flüssige Butter in eine Rührschüssel geben. Mit etwas Salz würzen. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. In einer großen Pfanne Öl stark erhitzen und die Hälfte des Teigs hineingeben. Die Pfanne ein wenig schwenken, damit der Teig in der Pfanne verläuft und einen runden Palatschinken bildet. Wenn die Pfanne sehr heiß ist, braucht der Palatschinken nicht einmal eine Minute auf einer Seite, um durchzugaren. Dann mit dem Pfannenheber wenden und den Palatschinken auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb braten. Auf einen großen Teller herausheben, den zweiten Palatschinken genauso zubereiten und ebenfalls auf den Teller geben.

Einen Palatschinken auf einen Teller legen, mit der Hälfte der Füllmasse bestreichen und einrollen. Dabei möglichst auch die

Seiten einklappen, so dass sich eine feste, kompakte Rolle ergibt. Ebenso den zweiten Palatschinken füllen.

Eier in einem Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl jeweils auch einen Teller geben. Die Palatschinken jeweils von allen Seiten zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und schließlich im Paniermehl wenden. Wenn die gerollten Palatschinken nicht fest genug sind, kann man sie mit 1–2 Zahnstochern fest zusammenhalten.

Das Panieren in diesen drei Schritten ist jedoch eine sehr fragile Angelegenheit. Gerade, wenn man sehr dünne Palatschinken zubereitet oder viel Füllmasse verwendet hat. Wenn man die gefüllten Palatschinken nur sehr schwer heben oder drehen kann, kann man sich damit behelfen, sie zumindest mit einer Seite in die drei Teller zu legen, die obere, zweite Seite wird dann mit dem Löffel mit den Panadezutaten bedeckt. Sind die falschen Forellen jedoch erst einmal in der heißen Pfanne, kann man beruhigt sein, denn durch das Panieren und Anbraten bekommen die Forellen Stabilität und werden kompakt und fest.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Palatschinken auf jeder Seite 1–2 Minuten goldgelb und knusprig braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann auf einem großen Teller servieren.

Dazu eignet sich eine Sauce tartare, eine Schnittlauch-Joghurt-Sauce oder ähnliches, für die mir aber bei der Zubereitung der Palatschinken einige Zutaten fehlten.