

Fischweibchen auf einem romanischen Kreuzgangpfeiler. Trier, um 1150. GDKE – Rheinisches Landesmuseum Trier, Thomas Zühmer



8/10

## Fisch geht immer!

**B**auskulpturen vermitteln das von christlicher Heilserwartung und Aberglauben bestimmte Weltbild des Mittelalters dem nicht lesekundigen Großteil der Bevölkerung: Christus, die Engel, Heilige und biblische Figuren weisen dem Gläubigen den rechten Weg. Dämonen, Monster und Fabelwesen führen dagegen die Abgründe sündhaften Verhaltens und die anschließenden Höllenqualen vor Augen.

Zumindest ließ sich aber das wohl aus einem Trierer Klosterkreuzgang der Mitte des 12. Jahrhunderts stammende „Fischweibchen“ als Inspiration für unser Genussrezept verwenden – das selbst zur Fastenzeit erlaubt war.



## Forellenfilets mit Pastinakenpüree

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

100 g Sahne  
1 Bund Petersilie  
800 g Pastinaken  
Salz  
Frisch gemahlener Pfeffer  
Etwas frisch geriebener Muskat  
8 Forellenfilets (mit Haut)  
4 Esslöffel Öl

### ZUBEREITUNG:

Sahne in einem hohen Gefäß ca. vier Minuten aufschlagen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Pastinaken schälen, waschen und grob würfeln. Pastinakenwürfel in einen Topf geben, mit Salzwasser bedecken und ca. 15 Minuten garen. Wasser abgießen und Pastinaken mit einem Stabmixer pürieren. Sahne unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Forellenfilets unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Forellenfilets auf der Hautseite ca. zwei bis drei Minuten anbraten. Filets wenden und nochmals ca. zwei bis drei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pastinakenpüree auf Teller verteilen und zusammen mit den Forellenfilets anrichten. Dazu passt Feldsalat.