

Trauben und Mandeln

Zutaten:

Für 8 Personen:

8 kleine Bachforellen (à 250g)
Salz
Zitronensaft
250 g grüne Weintrauben
100 g Mandelblättchen
2 Esslöffel Mehl
120 g Butter (50 davon eiskalt)
1/4 Liter Fischfond (aus dem Glas)
0,2 Liter Riesling
0,3 Liter Schlagsahne
2 Esslöffel helles
Saucenbindemittel
weißer Pfeffer aus der Mühle

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Die Forellen ausnehmen, waschen und Trockentupfen. Mit Salz und Zitronensaft würzen und kühl stellen. Den Backofen auf 200° (Gas 3) vorheizen.

Die Trauben waschen und abtropfen lassen. Von den Stielen zupfen und entkernen. Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten und beiseite stellen.

Die Fische von beiden Seiten dünn mit Mehl bestäuben. In 2 großen Pfannen je 25 g Butter zerlassen. Die Fische von beiden Seiten darin kurz anbraten.

Die Fische mit dem Bratfett auf ein Backblech geben. Auf der 2. Einschubleiste von oben 15 Minuten garen. Inzwischen Fischfond und Riesling in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne zugießen und 5 Minuten im offenen Topf kochen lassen.

Den Saucenfond mit dem Saucenbindemittel nach Anweisung aufkochen, dann 50g kalte Butter in Flöckchen mit dem Schneebesen unterschlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Trauben in der restlichen Butter erhitzen und mit Pfeffer würzen. Die Forellen auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce anrichten, Trauben und Mandelblättchen darüber verteilen und sofort servieren.