

Bachforellenfilet mit Rieslingsauce

Zutaten:

Für 4 Personen:

1 Esslöffel Schalotten, gewürfelt
100 g Möhren
100 g Sellerie
100 g Petersilienwurzel
100 g Lauch
- alles in Würfel geschnitten
60 g Butter
0,2 Liter Fischfond
4 Bachforellen a 250g, filetiert

für die Sauce

2 Esslöffel Schalotten, gewürfelt
180 g Butter
1/8 l Riesling, halbtrocken
1 Esslöffel Weißweinessig
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Schlagsahne,
geschlagen
1 Esslöffel Schnittlauchröllchen

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:

Schalotten- und Gemüsewürfel in Butter andünsten, mit dem Fischfond auffüllen und etwa zwei Minuten köcheln lassen.

Die Forellenfilets mit weicher Butter bestreichen, auf die Gemüsewürfel legen und bei milder Hitze etwa vier Minuten gar ziehen lassen.

Die Filets mit dem Gemüse warm stellen und den Fond für die Sauce verwenden. Schalotten in Butter glasig andünsten, mit dem Riesling, Fond und Essig auffüllen und auf ein Viertel aufkochen. Bei milder Hitze die restliche kalte Butter in Würfeln mit dem Stabmixer einarbeiten, bis eine homogene Verbindung entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die geschlagen Sahne unterziehen. Die Forellenfilets mit Salz bestreuen und mit dem Gemüse auf warmen Tellern anrichten. Die Sauce um die Filets gießen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.