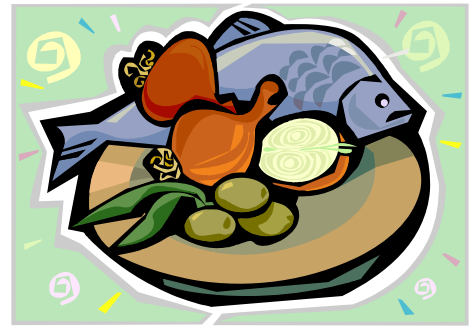


Forelle Zuger Art

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Forellen (zu je 200g) – ausgenommen und geschuppt
- 2 EL Butter
- 1 EL gehackte Schalotten
- 1 TL Estragonblätter
- Kerbel, Thymian, Majoran (1 Messerspitze)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 800 ml Weißwein
- ½ TL Estragonessig
- 300 ml flüssigen Rahm
- 3 EL Mehlbutter (1 Teil Mehl, 1 Teil Butter)
- Salz und Pfeffer
- ½ Zitrone (zum Entsaften)
- ½ Tasse Sauce hollandaise (ersatzweise 2 Eigelb + 1 EL Butter)



Zubereitung:

Einen flachen Kochtopf ausbuttern, Schalotten und Kräuter auf den Boden streuen. Die Fische nebeneinander in das Gefäß legen, mit Weißwein und Estragonessig aufgießen und zugedeckt etwa 10 Minuten dämpfen lassen. Forellen herausnehmen, sorgfältig die Haut entfernen, auf Platte anrichten und warm stellen.

Fond bis zur Hälfte einkochen, Rahm begeben und Mehlbutter einrühren.

Sauce mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Topf vom Herd nehmen und Sauce hollandaise (ersatzweise Butter mit Eigelb) darunterrühren. Das ganze über dem Fisch verteilen und servieren.



Guten Appetit wünscht der
Fliegenfischerclub Rottweil!

