

Fischrezepte

Bachforelle An Bernecker Rotweinschaum

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Fisch, Forelle, Rotwein, Süßwasser. St. Gallen, Schweiz

2 Bachforellen zu je 250 g
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Worcestersauce
20 g Butter
Mehl

FÜR DIE SAUCE

1	geh. TL Butter	Salz
1	geh. TL Schalotten; fein gehackt	Pfeffer
1	Prise Knoblauch	3 Essl. Sauce Hollandaise
1 dl	Bernecker Blauburgunder	50 ml Geschlagener Rahm
50 ml	Doppelrahm	

Bachforellen filetieren, entgräten und in 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. würzen mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce. Fischfilets mit Mehl stäuben und in der Butter braten.

Für die Sauce die Schalotte und Knoblauch in der Butter dünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und auf 1/5 einkochen lassen. Doppelrahm begeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce Hollandaise und Schlagrahm mischen und unter die kochende Sauce rühren. Nicht mehr aufkochen.

Anrichten: Mit der Sauce auf die vorgewärmten Teller einen Spiegel machen. Die Fischstreifen darauf verteilen.

Gut zu diesem Fischgericht passen Petersilienkartoffeln und gedämpfter junger Blattspinat.