

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Forellenfilets Irisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Alkohol, Fisch, Backofen, Pfanne, Irland,

4	Forellenfilets; a 175 g	4 Essl.	Schlagsahne
100 g	Butter; (I)	2 Essl.	Weißwein, trocken
50 g	Butter; (II)	1 kleine	Knoblauchzehe; fein gehackt
50 g	Butter; (III)	1	Zitrone; Saft davon
2	Schalotten; gehackt		Salz
150 g	Lauchblätter, jung; (I)		Pfeffer
	- feine Streifen		Muskatnuss; frisch gerieben
100 g	Lauchblätter, jung; (II)		

Lauch (I) blanchieren, mit Knoblauch und Butter (I) vermischen. In den Kühlschrank geben, bis die Masse fest geworden ist.

Sahne und Wein zusammen aufkochen, auf die Hälfte reduzieren und bei niedriger Hitze kalte Lauchbutter portionsweise einrühren. Mit etwas von dem Zitronensaft abschmecken und warm stellen.

Schalotten in Butter (II) glasig dünsten. Blanchierten Lauch (II) zugeben. 2 Minuten weiter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Warm stellen.

Butter (III) in einer Pfanne, oder im Backofen Grill, erhitzen. Mit Salz und Pfeffer gewürzten Fisch hinein geben, restlichen Zitronensaft angießen, garen.

Fisch auf Lauchbett anrichten, Soße darüber geben, mit Kartoffeln oder Reis servieren.