AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	45 Min.	ganzjährig	Schweiz

FORELLENFILET MIT CREVETTEN



KURZ VORGESTELLT

Die Zuger bereiten ihre Forellen traditionellerweise mit Weissweinsauce zu. Hier zusätzlich mit Champignons und Crevetten. Besonders fein mit knuspriger Haut.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Forelle	1 TL	Schalotte, gehackte
1 dl	Weisswein	100 g	Crevetten, gekochte
1 TL	Fischbouillon	100 g	Champignons, frische
30 g	Butter	1 EL	Estragon, gehackter
2 dl	Saucenrahm		Salz
			Weisser Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Fisch filetieren. (siehe Video «Forelle filetieren»)
2. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst auf der Hautseite 2-3 Min., dann nur kurz auf der anderen Seite in Butter braten. Herausnehmen und bei 50° C im Backofen warm stellen.
3. Für die Sauce den Butter in der Bratpfanne schmelzen. Schalotten und Champignons gut andämpfen. Crevetten und Thymian dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, Fischbouillon dazugeben und etwas eindicken lassen. Nun den Rahm, den Kerbel und Estragon zufügen, alles durchkochen. Mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Die Sauce über den Fisch geben und mit Petersilie garnieren.

TIPP: Dazu Reis oder Salzkartoffeln.

Rezept: Charlotte Lehmann. schweizerfisch.ch, 18. 10. 2018 - Foto: compactcook.com