

Unser Rezeptvorschlag vom ALTMÜHLTAL-PANORAMAWEG

Lachsforellenfilet in Kräuterkruste

Die Teiche, Bäche und Flüsse im Altmühltal sind Lebensraum für eine Vielzahl von Fischen. In den regionalen Restaurants am Altmühltal-Panoramaweg stehen frische Regenbogenforellen, Lachsforellen, Karpfen und Wels auf der Speisekarte.





Zutaten für 4 Personen: 4 gesäuberte Lachsforellen-filets mit HautZitrone, Salz, Pfeffer

Für die Kruste: 100 g Butter, roter Pfeffer, Petersilie, Dill, Basilikum, 30 g Semmelbrösel, 5 Eigelb Für die Sauce: Fischfond, Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, Weißwein, 250 ml Sahne, Paprika, Kräuter

Zubereitung: Butter schaumig schlagen und mit Salz, rotem Pfeffer, Dill, Petersilie, Basilikum, Semmel-brösel und 5 Eigelb vermischen. In einem Beutel mit einem Nudelholz ausrollen und kalt stellen. Aus den Lachsforellen-Karkassen einen Fond kochen (oder fertigen Fischfond verwenden). Knoblauch und Zwiebeln glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, aufkochen und Fischfond aufgießen. Mit Sahne, Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und ein-reduzieren, eventuell abbinden. Lachsforellenfilets auf der Hautseite scharf anbraten, bis die Haut leicht braun wird, umdrehen. Auf die Fleischseite Kräuter-kruste legen, im vorgeheizten Backofen bei 200° C für 5 Minuten gratinieren. Dazu passt Kürbisgemüse.

Guten Appetit!

Dies ist ein Rezept vom Hotel Fuchsbräu, Beilngries www.fuchsbraeu.de