

Rezept Forellen in Weißwein – Kräuter – Sauce

Zutaten:

4 mittelgroße Forellen
2 l Wasser
0,2 l trockener Weißwein (Typ Riesling)
0,1 l Weißweinessig
1 EL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
1 Zweiglein Thymian
1 EL Pfefferkörner
Salz

Zubereitung:

Forellen putzen und von innen und außen Salzen und Pfeffer
1/2 EL Kräuter im inneren der Forelle verteilen.

Schalotten würfeln und in eine Feuerfestform verteilen darauf
lege ich die Forellen und übergieße das mit dem Wein. Auf
einer Alufolie verteile ich Butter und lege sie mit der
gebutterten Seite auf die Forellen.

Das ganze kommt 15 Minuten, mittlere Schiene bei 175° in den
Ofen. Forellen bitte auf einem Teller warm stellen.

In einer Pfanne lasse ich den Sud bis zur Hälfte einkochen
gebe Creme Fraiche dazu, wenn dies sämig gekocht ist kommen
die restlichen Kräuter dazu.

Fische wieder dazu legen und servieren. Dazu passt sehr gut
ein kräftiger Spätburgunder. Ich empfehle den trockenen Blanc
de Noir vom Weingut Brand aus dem Frankenland.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)