

Rezept

Forellenfilets an Zitronengrassauce mit Lemon Herbed Salt

NR: 15 Fisch

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 50 Minuten

Zutaten:

- 20 g Butter
- 15 g Mehl
- 50 ml Weisswein
- 2 dl Milch
- 1.5 dl Rahm
- 1 TL Hühnerboullionpaste
- 1 Stk Zitronengras

- 4 Stk Forellenfilets ohne Haut
- 1 x Lemon herbed Salt
- 1 EL Bratbutter



Zubereitung

- Butter und Weissmehl zu hellem Roux anschwitzen
- Mit Weisswein ablöschen, mit Milch und Rahm auffüllen und Boullionpaste beigegeben
- 30 Minuten leicht sieden, des Öfteren rühren und abschäumen
- Sauce durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen
- Eine Bratpfanne mit Bratbutter erhitzen
- Forellenfilets mit **Lemon Herbed Salt** würzen.
- Fisch auf der Hautseite für 3 Minuten anbraten.
- Fischfilets wenden, frische Butter in die Pfanne geben und die Filets damit arrosieren
- Fischfilets Auf Teller anrichten und Servieren

Dazu passen Salzkartoffeln, Quinoa oder Basmatireis.

Enjoy it!