

Swiss Style Rezept

Forellenfilets an Hot Drops Lemon Rahmsauce

2 Personen / Zubereitung: Zeit: ca 45 min

Das brauchst du:

- 4 Forellenfilets ohne Haut
- 20 g Butter
- 15 g Mehl
- 50 ml Weisswein
- 2 dl Milch
- 1,5 dl Rahm
- 1 TL Hühnerbouillon Paste opt.
- 1 Stück Zitronengras
- ca. 2– 4 EL Hot Drops Lemon
- 1 EL Bratbutter



Und so gelingt's:

1. Mehl in der Butter 30 Sek. anschwitzen, mit Weisswein ablöschen
2. Milch und Rahm langsam einrühren, dann mit Hühnerbouillon Paste und Zitronengras würzen.
3. 20 Min. köcheln lassen, dabei öfter umrühren, dann durch ein Sieb passieren.
4. Hot Drops Lemon – die Menge an deine eigene Schärfe Liebe angepasst – unterrühren.
5. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne auf mittlere Hitze aufheizen, Forellenfilets mit Khoisan Salz und Pfeffer würzen.
6. Fische je nach Dicke 3–5 Min. pro Seite braten.

En Guetä!