

Forelle in Rieslingsauce

Zutaten für 4 :

4 Stück Forellen Filet
150 ml Riesling Wein
3 Stück Schalotten
1/2 Bund Petersilie
1 EL Schnittlauch
1 Prise Kerbel
1 EL Estragon
1/2 TL Paprika Gewürz
5 EL Creme Fraiche

Vorbereitung:

1. Kartoffel schälen und kochen.
2. Schalotten und Kräuter klein hacken
3. Den Boden der Auflaufform mit Butter einstreichen
4. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zubereitung:

1. Forellen kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Forellen salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.
3. Forellen in der Pfanne mit Butter von jeder Seite 2 bis 3 Minuten goldgelb anbraten.
4. Forellen jetzt in die gebutterte Auflaufform legen.
5. In der Pfanne jetzt Schalotten an schwenken.
6. Nach 3 bis 4 Minuten mit dem Riesling ablöschen, die Kräuter und das Paprikagewürz zugeben und aufkochen lassen.
7. Die Hitze senken und die Creme Fraiche zugeben.
8. Kurz kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Fisch in der Auflaufform gießen.
9. Den Fisch mit Alufolie abdecken und bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen lassen.

Fertig und jetzt auf warmen Tellern servieren !