



frisch. nah. direkt.

## Forellenfilets an Weissweinsauce

600g - 800g Forellenfilets für 4 Pers.

3 dl trockener Weisswein	in eine weite Pfanne (Bratpfanne)geben
2 Schalotten fein gerieben	
etwas Estragon oder Petersilie	alles aufkochen, Pfanne vom Feuer ziehen,
	Hitze reduzieren, Forellenfilets in die Flüssigkeit legen, zugedeckt 2 - 3 Min. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen (pochieren).
	Fischfilets warm stellen,
	Flüssigkeit in eine kleine Pfanne absieben.

### Weissweinsauce

Pochierflüssigkeit, abgeseiht	bis auf 2dl einkochen
1 - 1 ½ dl Rahm	dazugiessen, aufkochen
½ Esslöffel Butter weich	
½ Esslöffel Mehl	beides mit einer Gabel gut vermischen, unter rühren mit dem Schwingbesen zur Flüssigkeit geben, 3 - 4 Min. köcheln, bis die Sauce leicht sämig ist
½ Teelöffel Salz, Pfeffer	
einige Tropfen Zitronensaft	
1 Esslöffel Estragon	Sauce würzen

**Servieren:** Etwas Sauce in die vorgewärmte Platte giessen, Forellenfilets hineinlegen. Restliche Sauce separat dazu servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Trockenreis.

**Variante:** Im Herbst können der Sauce auch geschälte und entkernte Trauben beigefügt werden.