



frisch. nah. direkt.

Forellen Ganz und Filets Zugerart

- 4 schöne Forellen je 300-400g schwer 4
Salz, Pfeffer,
50g Butter
50ml Weisswein
je 1TL Estragon, Kerbel, Dill, Petersilie, Schnittlauch (alles fein gehackt)
weitere Kräuter nach eigenem Geschmack
ca. 1dl Rahm

Die sauber gewaschenen und ausgenommenen Fische mit Salz, Pfeffer würzen.

In einer grossen Bratpfanne oder Gratinform den Butter schmelzen und auf kleinem Feuer oder im Ofen die Forellen beidseitig je 5 Min. zugedeckt garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Kräuter begeben, mit dem Weisswein ablöschen und leicht einreduzieren. Mit Rahm verfeinern und servieren. Mit Petersilie garnieren.

Forellenfilets nach Zugerart

- 800g Forellenfilets ohne Haut
mit Salz und Pfeffer würzen, ziehen lassen,
die Filets falten oder rollen, und in eine gebutterte
Gratinform legen.
1.5dl Weisswein
Estragon, Dill, Petersilie, Schnittlauch (alles fein gehackt)
weitere Kräuter nach eigenem Geschmack
1 Zwiebel fein gehackt
Mehl 2 gestrichene Esslöffel
1.5dl Rahm

Die gehackte Zwiebel dünsten, mit dem Wein ablöschen, die Kräuter und den Rahm begeben und mit Mehl abbinden. Die Sauce über die Fischfilets giessen.

In der zugedeckten Gratinform auf der zweituntersten Rille
bei 180° ca. 20 Min backen.
eventuell Sauce einmal aufrühren.

Beilage: Trockenreis oder Salzkartoffeln
Es eignen sich auch Saibling (Rötel) oder Felchen