

Forellen-Filet auf Sauerampfer-Rahm

Für 2 Personen

2 Forellen, a 200 g, frisch	4 Schalotten	80 ml Fischfond
40 ml Wermut	20 ml Weißwein, trocken	160 g Crème-fraîche
3 EL Butter	1 Bund Sauerampfer	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, weiß	

Die Forellen waschen, trocken tupfen, filetieren und die Haut entfernen. Die Filets mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und anschließend bei mittlerer Hitze in zwei Esslöffeln Butter garen. Die Schalotten abziehen, fein schneiden und zusammen mit dem Weißwein, dem Fischfond und dem Wermut stark einkochen lassen. Die Crème-fraîche hinzugeben und noch kurz reduzieren lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Den Sauerampfer zupfen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Sauerampfer zusammen mit der restlichen Butter in die nicht mehr kochende Soße einrühren. Die Forelle auf dem Sauerampferrahm anrichten und sofort servieren.

Hubert Moser am 22. September 2009