

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Gegrilltes Wildlachsfilet in Tomaten- Basilikumcreme

800 g Wildlachs

1 dl Fischfond mit Weißwein
3 Eßl Noilly Brat
1 dl Doppelrahm, Creme double
1 dl Vollrahm, Obers

Den Fischfond mit dem Nolly Brat ca. 5 Minuten einkochen, Doppelrahm dazu, weitere 10 Minuten, Vollrahm dazu, wieder einkochen bis die Sauce schwerflüssig wird. Falls sie ausflockt mit dem Stabmixer mixen.

Fisch zuputzen und in Stücke schneiden, mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl bestreichen und auf den Grill legen.

Auf Teller anrichten, Sauce mit etwas Knoblauch, Tomaten Concasser und Basilikum anreichern.