

Landhotel Grünberg am Traunsee

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



Überbackene Forelle auf Gemüseragout

4 Forellen à 300 g
300 g Gemüse (wahlweise je nach Saison)
Saft einer halben Zitrone
1/8 l trockener Weißwein
4 Eßl. geschlagenes Obers
etwas Butter zum Anbraten
3 cl Noilly-Prat
Salz, weißer Pfeffer

für die Räucherforellenmasse
70 g Semmelbrösel
60 g Butter
Saft einer halben Zitrone
Salz
25 g geriebener Kren
1 geräuchertes Forellenfilet
10 g gehackte Kräuter
etwas geriebene Muskatnuß

Die Forellen filetieren und die Haut entfernen.
Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.
Das geräucherte Forellenfilet klein schneiden oder cuttern.
Butter schaumig schlagen, übrige Zutaten unterrühren.
Diese Masse mit einer Palette auf die vorbereiteten Filets streichen und
in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form geben, mit Weißwein angießen
und im vorgeheizten Backofen bei 220 C ca. 8 Minuten garen. Fisch aus der Form nehmen.

In der Zwischenzeit das Gemüse in Butter ansautieren, mit dem Garfond und dem Noilly-Prat
einige Minuten dünsten lassen, würzen mit Salz, Pfeffer, kalte Butter untermengen und
geschlagenes Obers unterheben.
Die Forellen auf dem Gemüseragout anrichten.