

Forellenfilets mit Bärlauchsauce

Zutaten für 4 Personen

100	g	Blätterteig	3 mm dick auswallen und 8 kleine Halbmonde ausstechen.
1		Eigelb	Halbmonde bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 10 Min. backen. Beiseite stellen.
1		Tomate	Enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
30	g	Bärlauch	Fein hacken.
10	g	Butter	In Bratpfanne geben
1		Schalotte	Fein hacken, in Bratpfanne geben, kurz dünsten
4		Forellenfilets à 150 g, ohne Haut	Filet auf Schalotten legen
1	dl	Weisswein	Dazu giessen
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Filets würzen und Sud aufkochen, anschliessend zugedeckt 2 – 3 Min. pochieren.
			Filet aus Sud heben und warm stellen (80°C).
0.5	dl	Noilly Pratt	In Sauteuse geben
			Fischfond dazu sieben, auf die Hälfte reduzieren.
2	dl	Rahm	Beigeben, aufkochen, Bärlauch beigeben
50	g	Butter	Portionenweise unter Sauce schwingen
			Sauce mit Stabmixer aufmixen, Tomatenwürfel beigeben und alles abschmecken.
			Forellenfilet auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Sauce leicht bedecken und mit Blätterteighalbmonden garnieren.