



Gebratenes Forellenfilet mit Sauerampfer

Rezept von Sepl Haueis (Postgasthof Gemse)

Zutaten

4 Forellen
1/8 l Fischfond
200g Butter
Salz, Pfeffer
Sauerampfer
1 Zitrone
1 Tomate
1 Gurke



Arbeitsablauf

Die Forellenfilets braten und auf niedriger Temperatur durchziehen lassen.

Den Fond einkochen und mit Butter montieren.

Für den Sauerampferfond eine Sauce Demiglace mit Kartoffel binden und mit geschnittenen Sauerampferblätter vollenden.

Mit Tomate, Zitrone und einer Gurke garnieren