



## Forelle in Weißwein

**Zutaten:** 4 Forellen (ca. 1 kg), 1/4 Liter Fischfond, 1/4 Liter Weißwein, Salz, für 4 Personen 4 Pfefferkörner, 3 kleine Schalotten, Petersilie, 1 Scheibe Weißbrot, 2 Zitronenscheiben von unbehandelten Zitronen,  
Für die Weißweinsauce:  
30g Butter, 30g Mehl, 1/4 Liter Fischfond, 1/4 Liter Sahne, 2 Eigelb

**Zubereitung:** Fischfond und Wein vermischen, Zwiebeln, etwas Petersilie, Zitronenscheiben, Salz, Pfefferkörner und klein geschnittenes Brot kurz darin aufkochen. Die ausgenommenen, gewaschenen Forellen zugeben und ca. 15 min. garen (nicht kochen). Fische heraus nehmen. Eine Béchamelsauce herstellen und mit 1/4 Liter abgekühltem Sud auffüllen und gut vermischen. Kurz aufkochen lassen. Die in Sahne verquirlten Eigelb unterziehen und die Forellen mit der Weißweinsauce übergießen.

Guten Appetit wünscht Ihnen



Biofisch GmbH    office@biofisch.at    www.biofisch.at