

Lomi's Genussinsel: Rezepte

Gericht: **Süßwasser / Bachforelle mit Safrangemüse**

Warengruppe: PO

Zutaten: 4 Stk Forellen
 200 g Zucchetti
 12 Sherrytomaten
 50 g Butter
 30 g Schalotten
 10 g Knoblauch
 wenig Wasser
 Safranfäden in Weisswein einweichen
 1/2 dl Doppelrahm
 4 Dillsträusse
 16 Stk Salzkartoffel

Zubereitung: Die Forellen filitieren und auf der Hautseite übers Kreuz einschneiden. Die Filets halbieren und mit Meersalz und Pfeffer würzen. In der Pfanne zuerst auf der Hautseite anbraten.

Die Zucchetti in feine Stäbchen schneiden und mit den Schalotten und dem Knoblauch im Butter dünsten. Wenn nötig ein wenig Wasser begeben. Den Doppelrahm begeben und mit den Safranfäden parfümieren. Gut abschmecken und im letzten Moment die halbierten Sherrytomaten begeben.

Auf der Tellermitte anrichten und die Fischfilets darauflegen, davon zwei mit der Hautseite nach oben. Dazwischen vier Salzkartoffel und ein Dillsträusschen.

Bemerkungen: Mengenangabe für 4 Personen.