



Forellen in Riesling

- 4 küchenfertige Forellen von je etwa 300 g, Salz
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Möhre
- 1 Petersilienwurzel
- 100 g Knollensellerie
- 2 Schalotten
- 200 ml Fischfond (Fertigprodukt)
- 1/8 l Riesling
weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Becher Sahne (100 g)

Die Forellen innen und außen abspülen, trockentupfen, salzen und mit Zitronensaft bestreichen. Möhre, Petersilienwurzel, Selle-

rie und Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Mitsamt dem Fischfond und dem Riesling in einen ovalen Fischtopf geben und alles einmal kurz aufkochen. Die Forellen hineinlegen, mit Pfeffer übermahlen und den Sud nochmals aufkochen. Die Forellen bei milder Hitze 8-10 Minuten darin ziehen lassen, dann aus dem Sud heben und warm stellen. Den Sud bei starker Hitze um ein Drittel einkochen lassen und mit der zuvor halbsteif geschlagenen Sahne vermischen. Die Sauce getrennt zum Fisch reichen.

Variationen: Ebenso kann man Felchen und Renken, Saiblinge und Schleien zubereiten.