



## Für 10 Personen—Zutaten

Bachforellenfilet 1.3kg

Butter 30gr + Mehl 30gr

Schalotten 60gr

Zítronen 1/2 Stück

Fischfumet 2dl + Chardonnay 4dl

## Aprikosengeschnetzeltes

Gedörrte Apríkosen 300gr

Orangensaft, Zucker, Butter, etc GEHEIM

## Zubereitung

Forellenfilets würzen und nebeneinander einordnen. Mit Butterpinsel bestreichen und Zitronensaft beträufeln,. Fischfumet und Chardonnay + Schalotten dazugeben,. Im Ofen mit Danpf ca, 10 Minuten pochieren.

Den Pochier Fond einreduzieren = einkochen und dann mit binden mit Mehl und Butter. Mit Zitronensaft abschmecken. Sauce kann nach belieben mit Butter und Rahm verfeinert werden.

Aprikosengeschnetzeltes - Gedörrte Aprikosen in Butter anbraten, mit Zucker leicht caramelisieren und Orangensaft ablöschen.

Dazu pass auch Blattspintat und natürlich Chardonnay!!





