

2 Forellenfilets auf Lauch und Kartoffeln

800 g Porree
2 Bund Schnittlauch
800 g Kartoffeln
4 TL Butter
400 ml Bouillon
400 ml Rahm
Salz
Muskat
Pfeffer
Zitronensaft
14 Forellenfilets
4 TL Butter
4 EL Olivenöl

-
1. Weiße bis hellgrüne Teile des Porree der Länge nach halbieren und sorgfältig unter fließendem Wasser waschen, dann in Quadrate von 1 mal 1 cm schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
 2. Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.
 3. Lauch und Kartoffeln in einem Topf in der aufschäumenden Butter kurz anziehen, Bouillon und Sahne zufügen, vorsichtig mit Salz und Muskat würzen. Das Gemüse zugedeckt, auf kleinstem Feuer während ca. 20 Minuten weichgaren. Abschließend mit Pfeffer und Zitronensaft aromatisieren.
 4. Die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in mäßig heißer Butter-Öl -Mischung bei mittlerer Hitze während 4-6 Minuten goldgelb braten.
 5. Das Kartoffel-Porree-Gemüse nochmals kurz erhitzen, auf heiße Teller verteilen, den Fisch auf das Gemüsebett legen und abschließend mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.