

Forelle in Senfsauce

Zubereitungszeit: 30 Minuten; Kochzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

4 Regenbogenforellen **von Escal**
100 g Butter
100 g Champignons
2 Schalotten
25 cl Crème fraîche
5 cl Cognac
3 EL Senf
20 cl Weißwein
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Regenbogenforellen auftauen, abtropfen lassen und abtupfen.
2. Den Backofen auf 210 °C vorheizen.
3. Die Schalotten schälen. Eine in kleine Stücke schneiden, die andere mit den Champignons in Scheiben schneiden.
4. Die klein geschnittene Schalotte, ein bisschen Weißwein, Cognac, Salz und Pfeffer in einen Kochtopf geben und kochen lassen. Die Crème fraîche hinzufügen und noch ein wenig weiter kochen lassen.
5. Geben Sie nun alles in einen Mixer, fügen 80 g Butter hinzu und mixen es. Geben Sie anschließend Senf, Salz und Pfeffer hinzu. Warm halten.
6. Legen Sie die Forellen in eine zuvor mit Butter bestrichene Auflaufform und verteilen den Rest der Butter auf den Forellen. Schieben Sie die Auflaufform für 12 – 14 Minuten in den Ofen.
7. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Champignons und Schalotten darin goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nehmen Sie die Forellen aus dem Ofen und entfernen Sie die Haut. Anschließend platzieren Sie sie auf einem schönen Teller, übergießen sie mit der Senfsauce und servieren sie mit den Champignons.