

Basilikum-Mousseline zu gebratenen Lachsforellenstreifen

Reduktion

- 1 dl Weisswein
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 4 Basilikumblätter
- 4 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

alles in eine Pfanne geben, Flüssigkeit auf ca. 2 Esslöffel einköcheln. Reduktion in eine dünnwandige Schüssel oder einen Wasserbadeinsatz absieben, auskühlen

Sauce

- 2 frische Eigelb

beigeben, mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen

- 100 g Butter oder Margarine, kalt, in Stücken

portionenweise unter Rühren beigeben. Rühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel oder Wasserbadeinsatz herausnehmen, kurz weiterrühren

- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- 10 Basilikumblätter, fein geschnitten

beides kurz vor dem Servieren beigeben, daruntermischen

- nach Bedarf Salz und schwarzer Pfeffer

würzen, sofort servieren

Basilikum

zum Garnieren

Servieren: Etwas Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Fisch darauf anrichten, mit Basilikum garnieren. Restliche Sauce in der vorgewärmten Sauciere dazu servieren.

Leichter

Nur 75 g Butter oder Margarine unter die Sauce rühren und 3 Esslöffel Halbfettquark oder Quark aus Vollmilch unter die fertige Sauce mischen.

Schneller

Reduktion, Eigelb und Butter oder Margarine in eine Pfanne geben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes bei kleiner Hitze rühren, bis die Sauce cremig ist.



Gebratene Lachsforellenstreifen

800 g Lachsforellenfilets, ohne Haut

1 Teelöffel Zitronensaft

wenig Mehl

Bratbutter zum Braten

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Braten: Fisch mit Haushaltspapier trockentupfen, allfällige Gräten entfernen, in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, portionenweise mit Mehl bestäuben und in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 2 Min. braten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Die Lachsforellenstreifen können anschliessend zugedeckt bei 60 Grad bis zu ca. 20 Min. warm gehalten werden.

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte, Teller und Sauciere vorwärmen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, ca. 5 Min. marinieren.