

Estragon - Forellen

4-Personen

Zutaten:

4	-	Küchenfertige Forellen
etwas	-	Salz
etwas	-	weisser Pfeffer
etwas		Butter
etwas	-	Zitronensaft
1	-	Karotte
1	-	kleiner Lauch
1	-	kleines Stück Sellerie
1	-	dl Weisswein
1	-	dl Wasser
½	-	dl Estragon Essig
1	-	Bund Estragon
1	-	Zwiebel

Für die Sauce:

2	-	dl Fischfond
2	-	Eigelb
1	-	TL Maizena (Maisstärke)
½	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 200-Grad vorheizen.

Die Forellen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Karotte, Sellerie, das weisse vom Lauch und die Zwiebel sehr fein in Würfelchen schneiden.

Das Gemüse in etwas Butter circa 20-Minuten dünsten. Ebenfalls leicht würzen. Die Estragonblättchen fein hacken und die Hälfte zum Gemüse geben. Die andere Hälfte für die Sauce wegstellen.

Die Forellen mit den Gemüswürfelchen füllen und in eine ofenfeste Form legen.

Weisswein, Wasser und Estragonessig sowie den Fischfond dazu Giessen.

Mit Alufolie bedecken und im vorgeheizten Ofen bei 200-Grad während 20 – 25 Minuten dünsten. Flüssigkeit abgiessen, in eine Pfanne geben und auf 2-dl einkochen lassen.

Eigelb, Maizena und Rahm mit der Kochflüssigkeit in einem Schüsselchen verrühren. In eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen (Wasserbad) und rühren bis die Sauce dicklich wird.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle noch abschmecken und die gehackten Estragonblättchen daruntergeben.

Die Forellen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit einem Teil der aromatischen Sauce überziehen. Den Rest der Sauce extra dazu reichen.