

FORELLE MIT ESTRAGONSAUCE VOM GALA-MENÜ

Zutaten für 4 Personen

4 Forellenfilets ohne Haut

100g Meeresspargel

8-10 Karotten mit Grün

4-6 gelbe Mini-Patissons

Sauce:

1 dl Weisswein

½ EL Bouillon (z.B. Vegetabil-Extrakt von Nahrin)

2 dl Rahm (35%)

30g gehackter frischer Estragon, einige Estragon-Zweige

Zubereitung

Den Weisswein, die Bouillon und den Rahm während 20-25 in einem Topf zu einer cremigen Konsistenz kochen lassen. Im Anschluss den Estragon hinzufügen und eventuell nachwürzen. Die Forellen vor dem Garen zu einem Zuckerhut formen und mit einem Zahnstocher zusammenstecken. Anschliessend während 4 min dampfgaren. Meeresspargel 2 Minuten im Wasser kochen. Karotten 6 Minuten und Mini-Patissons 5 Minuten in Salzwasser kochen und leicht salzen.

Anrichten

In einem tiefen Teller die Forelle anrichten, mit der Sauce übergiessen und einen Estragon-Zweig in die Mitte stecken. Das Gemüse herum hübsch um die Forelle anrichten und mit dem Estragon bestreuen.