Nah&Frisch



Kotányi Professional

Forellenauflauf mit eingelegtem Kürbis und Lauch

Hauptspeise Fischgerichte

Zubereitung

Forellenfilets klein schneiden, mit Gewürzen, Bechamel und Dotter vermischen. Zucchini in Olivenöl anschwitzen, salzen, kurz überkühlen lassen, der Masse beifügen und zum Schluss den Schnee vorsichtig unterheben. Portionsförmchen mit Butter ausstreichen und die Forellenmasse ca. ¾ hoch einfüllen. Im Rohr, im Wasserbad bei ca. 190°C etwa 25 – 30 Minuten backen.

Den Kürbis mit Wasser und den Gewürzen aufkochen – vom Herd nehmen – Lauch beifügen und erkalten lassen. Mit Kürbis und Lauch anrichten und beliebig Garnieren.

Zutaten

- 2 Regenbogenforellen – filetiert und enthäutet
- Salz
- Spritzer Limettensaft
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- einige Kotányi Safranfäden
- Spritzer trockener Vermouth
- 4 EL Bechamel
- 1 EL Maizena
- 4 Dotter
- 5 Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee geschlagen
- 2 Zucchini in Würfel geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL zerlassene Butter für die Förmchen
- 500 g Muskatkürbis in Würfel geschnitten
- ¼ l Wasser
- 50 g Kristallzucker
- 2 Kotányi Nelken
- 2 Kotányi Pimentkörner
- einige weiße Kotányi Pfefferkörner
- 1 Stk. frischer Ingwer
- 1/16 l Weißweinessig
- 1 Kotányi Lorbeerblatt
- 1 Stange Lauch – geputzt

und in Scheiben geschnitten