

Forellenjalousie an Peterlisauce



Für 4 Portionen

4 Stk Forellenfilet ohne Haut a ca. 100g Stk, frisch aus Schwandenmatte
1 Paket Blätterteig
200g Blattspinat
1 Zwiebel klein
1 Stk. Knoblauch gepresst
1 Stk Ei zum Bestreichen
½ Bund Basilikum
Salz, Pfeffer, Gewürze

Weissweinsauce mit Petersilie

1 Stk Zwiebel fein gehackt
1dl Weisswein
2dl Fischfond
Mehlbuter (1TI Mehl, 1 TI Butter miteinander verkneten)
Salz, Pfeffer
Bund Petersilie grob gehackt



Zubereitung:

Zwiebel und Knobli fein hacken

Spinat in Zwiebel und Knobli dünsten etwas Wasser zugeben mit Gemüsebouillon würzen und 10min zugedeckt köcheln lassen, auskühlen

Forellenfilets würzen mit Salz und Pfeffer

Blätterteig in 10cm und 12cm breite Streifen schneiden, den 12cm Streifen einschneiden wie Jalousien

Den ausgekühlten Spinat auf den 10cm breiten Blätterteigstreifen legen, mit Wasser die Ränder bestreichen. Forellenfilets auf den Spinat legen und mit Basilikumblätter bedecken, den 12cm Blätterteig bedecken.

Mit Eigelb bestreichen und bei 200° Backen, ca. 25min

Für die Sauce, Zwiebeln in Butter andünste, Weisswein und Fond zugeben, würzen mit Salz und Pfeffer und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Mehlbuter abbinden und mit Rahm verfeinern, nochmals gut aufkochen.

Petersilie im Cutter kurz cuttern und zur Sauce geben.

Anrichten: Einen Saucenspiegel auf den Teller und eine Tranche Jalousie darauf geben.

E Guete...