



brunner.fish

gebratenes Forellenfilet mit Sherry-Sauce



Rezept

Die Forellenfilets unter kaltem, fließendem Wasser gut waschen und anschliessend trocken tupfen.

Mit einem Messer den Bauchlappen entfernen und mit einer Pinzette die Gräten (falls noch vorhanden) ziehen.

Die Teller im Backofen bei 50 Grad vorwärmen.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Mit Sherry ablöschen, mit Saucenrahm aufgiessen und kurz aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Forellenfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Anschliessend das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Forellenfilets auf mittlerer Hitze auf der Hautseite braten, bis sie 3/4 durch sind.

Die Hitze abschalten und die Filets umdrehen und fertig garen.

Gebratenes Forellenfilet mit Sherry-Sauce zusammen servieren. Wir empfehlen dazu als Beilage einen Langkornreis,



Weinempfehlung

Mosaïque, Grand Vins de Maraudeur, Valais, Schweiz



BRUNNER & BRUNNER GmbH
Witzbergstrasse 7
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish

Zutaten (für 4 Personen)

4 Stk Forellenfilets

1 EL Olivenöl extra vergine

30 g Butter

1/2 Zwiebel

60 ml Sherry, trocken

250 ml Saucenrahm

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer aus der Mühle

Zitronensaft