

# Lachs-Forellen-Filet mit Lauch-Gemüse

## Für 4 Personen: Lachsforelle:

1,5 kg Lachsforellenfilet, 50 g Butter, zimmerwarm, 2 – 3 EL Zitronensaft,  
0,5 Stück Meerrettich, 50 g Semmelbrösel, 200 ml Sekt,

## Salz. Lauchgemüse:

6 – 8 Stück Lauch, mitteldick, 500 ml Weißwein, trocken, 100 g Crème-fraîche,  
100 ml Sahne, 400 ml Fischfond, 80 ml trockener Wermut,  
100 g Butter, eiskalt, 3 EL Sahne, geschlagen, 8 – 10 Kartoffeln, groß,  
Petersilie, Salz, Zucker, Pfeffer.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser 20 Minuten garen.

Den Lauch klein schneiden, waschen, mit 250 ml Wein und Salz weich dünsten.

Lachsforelle:

Die Saftpfanne des Backofens mit etwas Butter einfetten. Die Fischfilets mit den Außenseiten nach unten in die Saftpfanne legen. Die Semmelbrösel mit einem Teelöffel Salz und dem geriebenem Meerrettich mischen und gleichmäßig über den Fisch streuen. Die restliche Butter darauf verteilen. Den Sekt in die Saftpfanne gießen, den Fisch in die zweite Leiste des Ofens schieben und vier bis sechs Minuten garen, dann drei bis vier Minuten unter den Grill schieben, bis die Kruste hellbraun ist. Zitronensaft über den Fisch träufeln.

Lauchgemüse:

Unter den Lauch Crème-fraîche und Sahne heben und abschmecken. Den Fischfond mit 250 ml Wein und Wermut auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Dann Butter einschwenken und alles sehr schaumig mit einem Pürierstab aufschlagen. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Lachsforelle mit dem Lauchgemüse anrichten. Teller mit Petersilie garnieren.

NN