

# Lachs-Forelle in Riesling mit karamellisierter Ananas

## Für 4 Personen

|                        |                  |                               |
|------------------------|------------------|-------------------------------|
| 1/2 Ananas             | 1 Schalotte      | 4 Lachsforellenfilets a 150 g |
| Salz, Pfeffer          | 200 ml Riesling  | 1 EL Butter                   |
| 1 EL Zucker            | 2 EL Orangensaft | 1/2 Bund Schnittlauch         |
| grober Pfeffer         | 2 EL Sahne       | 1/2 TL Mehl                   |
| 1 Limette, unbehandelt |                  |                               |

Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Dann das Fruchtfleisch in 2 cm große Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Wein und Schalottenstücke in einen Topf geben, mit geschlossenem Deckel aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Fischfilets dazugeben und ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butter erhitzen, Ananas zugeben und anbraten, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Schnittlauch fein schneiden und untermischen. Mit grobem Pfeffer würzen. Den Fisch aus dem Topf nehmen, warm stellen. Sahne mit Mehl vermischen, zur Weinsoße geben und einige Minuten einkochen lassen. In der Zwischenzeit etwas Limettenschale abreiben. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken. Fisch mit Soße und karamellisierter Ananas anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 12. März 2008