

Rezept

Forellen in Köstritzer Biersauce

Ein Rezept von Forellen in Köstritzer Biersauce, am 20.03.2023

Zutaten

60 g roher Schinkenspeck ohne Schwarte	2 Schalotten
3 EL Butter	2 EL Mehl
½ l dunkles Bier (Köstritzer Schwarzbier)	4 küchenfertige Forellen (je 250 g)
Salz	1 EL Weißweinessig
1 Lorbeerblatt	1 TL Zucker
1 Msp. Nelkenpulver	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für die Biersauce den Schinkenspeck in sehr kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. In einem breiten Topf die Butter zerlassen und aufschäumen lassen. Schalotten und Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren nussbraun rösten. Den Speck dazugeben und kurz andünsten. Das Bier langsam aufgießen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Sauce offen bei schwacher Hitze um ein Drittel einköcheln lassen. Backofen auf 75° anheizen, Teller darin vorwärmen.
2. Die Forellen unter fließendem kaltem Wasser waschen. In einem Fischkochtopf 2 l Wasser mit Salz, Essig und Lorbeerblatt aufkochen lassen. Die Forellen in den Sud legen und den Topf vom Herd nehmen. Die Fische zugedeckt in 15 Min. gar ziehen lassen.
3. Die Forellen aus dem Sud heben und häuten. Die Filets ablösen und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Biersauce mit Zucker, Nelkenpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Forellenfilets gießen und mit Salzkartoffeln servieren.