

Forellenfilet mit Spreewälder Gurkensoße

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten Soße

3 EL Butter
3-4 EL Mehl
¼ l Fleischbrühe
¼ l saure Sahne
2 Gewürzgurken
1 EL Senf
Saft von einer Zitrone
etwas Salz
etwas Zucker

Zubereitung Soße

Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Brühe ablöschen, dann die Sahne dazugeben und zusammen kurz durchkochen. Die Gurken klein würfeln und in Butter andünsten. Dann die gedünsteten Gurken zur Soße geben und pürieren. Mit Senf, Zitronensaft, Salz und Zucker würzen und abschmecken.

Zutaten Forelle

2 frische Forellen
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz

2 Gewürzgurken und
ein paar Kräuter (z.B.
Petersilie) zur Deko

Zubereitung Forelle

Die schon ausgenommene Forelle mit Küchentuch säubern und trockenreiben und mit etwas Salz einreiben. Knoblauch und Zwiebel klein hacken und in den aufgeschnittenen Bauch füllen. Eine Backform buttern und bei 160°C (Umluft) circa 10 Minuten backen.

Die Forelle aus dem Ofen holen, häuten, filetieren und mit der Soße anrichten und mit Gurkenscheiben und Kräutern dekorieren.

Guten Appetit!