



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Forellen an Muscat



Kaninchenfilets an Thymian und Grünpfeffer mit Wildreis und gedämpften Rüebl



Sabayon à la Malvoisie

Zutaten: Zubereitung:

Forellen an Muscat

1 dl Walliser Muscat
2 Stk Schalotten gehackt
paar Blatt Estragon
1 Blatt Lorbeer klein
paar Pfefferkörner

Alles bis und mit Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben, aufkochen und im bedeckten Topf bei kleinem Feuer etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen.

2 dl Walliser Muscat

und mit Wein ausspülen.

4 Stk Forellen

Kalt abwaschen, mit Haushaltspapier abtupfen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Den aromatisierten Wein kurz erhitzen und über die Forellen giessen. Leicht salzen und mit einer Alufolie bedecken. In den gut vorgeheizten (200°C) Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Forellen wenden und nochmals 10 Minuten backen, diesmal unbedeckt.

2 Stk Eigelb
2 dl Rahm
paar Tropfen Zitronensaft
1 TL Stärkemehl

Alles bis und mit Stärkemehl verquirlen. Sobald die Forellen gar sind, den Kochsud unter die Eier-Rahm-masse rühren. Mit dem Schneebesen quirlen und zum Kochen bringen, bis die Sauce dickflüssig wird. Dann die warmgehaltenen Forellen auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Sauce darüber giessen und sofort servieren.

paar Cherry-Tomaten

Als Garnitur können gedämpfte Cherry-Tomaten vor-bereitet werden.

Pariserbrot

Als Beilage servieren.