



Rezeptsammlung

von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Brüggliforelle

Zutaten

Kartoffeln

800 g	Schwyzter Kartoffeln festkochend
50 g	Butter
2	Thymianzweige

Schnittlauchsauce

1/2 Bund	Schnittlauch
1/2	gehackte Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2 EL	Senf
2 dl	Weisswein
1 dl	Gemüsebrühe
2 dl	Rahm

Forelle

4	Brüggliforellen vom Sattel filetiert
Etwas	Salz, Pfeffer, Dill
50 g	geklärte Butter
50 g	Mehl



Rezeptsammlung

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit dem Thymianzweig in Salzwasser kochen. Danach in Butter schwenken und abschmecken.

Zwiebeln zusammen mit Knoblauch andünsten, Senf dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Den Weisswein einreduzieren lassen, Gemüsebrühe und Rahm begeben und weiter einkochen. Alles abpassieren, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und den geschnittenen Schnittlauch vor dem servieren begeben.

Forellenfilets würzen, mehlieren, und in geklärter Butter auf der Hautseite knusprig anbraten. Wenn die Haut kross ist, die Forellenfilets ganz kurz wenden und anrichten.