

# Lachsforellenfilet an Wein-Butter mit Trüffeln

für 4 Personen

- 4 Lachsforellen-Filets à 150 g - 200 g
- Mehl
- 40 g Schalotten
- 5 cl Weisswein
- 5 cl Weissweinessig
- 200 g kalte Butterwürfel
- 60 g Schweizer Trüffel (Tuber Uncinatum)



Schalotten fein hacken, in einer Pfanne mit Weisswein und Essig sirupartig einkochen. Butter Portionen weise mit dem Schwingbesen darunter schlagen, die Sauce muss sämig sein, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb streichen, die gehackten Trüffel darunter ziehen. Die Sauce im Wasserbad warm halten (nicht zu heiss sonst gerinnt die Sauce).

Die Forellen-Filet mit Salz und Pfeffer würzen, beide Seiten mit Mehl bestäuben. In der Bratpfanne mit Butter und Oel goldgelb anbraten (zuerst die Fleischseite, sonst zieht sich das Filet zusammen).

Einen Saucen-Spiegel auf den Teller machen, das Filet mit der Haut nach unten auf die Sauce legen, mit Venere-Reis (Gallo parboiled) servieren und mit Schnittlauch oder Dill dekorieren.

Zu diesem wunderbaren Gericht empfehlen wir einen guten Schweizer Rosé Wein.