

Forellenauflauf mit eingekochtem Kürbis und Lauch

Hauptspeise

Fischgerichte

ZUBEREITUNG

Forellenfilets klein schneiden, mit Gewürzen, Bechamel und Dotter vermischen. Zucchini in Olivenöl anschwitzen, salzen, kurz überkühlen lassen, der Masse beifügen und zum Schluss den Schnee vorsichtig unterheben. Portionsförmchen mit Butter ausstreichen und die Forellenmasse ca. $\frac{3}{4}$ hoch einfüllen. Im Rohr, im Wasserbad bei ca. 190°C etwa 25 – 30 Minuten backen.

Den Kürbis mit Wasser und den Gewürzen aufkochen – vom Herd nehmen – Lauch beifügen und erkalten lassen. Mit Kürbis und Lauch anrichten und beliebig Garnieren.



ZUTATEN

2 Regenbogenforellen – filetiert und enthäutet

Salz

Spritzer Limettensaft

1 EL fein geschnittener Schnittlauch

einige Kotányi Safranfäden

Spritzer trockener Vermouth

4 EL Bechamel

1 EL Maizena

4 Dotter

5 Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee geschlagen

2 Zucchini in Würfel geschnitten

3 EL Olivenöl

1 EL zerlassene Butter für die Förmchen

500 g Muskatkürbis in Würfel geschnitten

$\frac{1}{4}$ l Wasser

50 g Kristallzucker

2 Kotányi Nelken

2 Kotányi Pimentkörner

einige weiße Kotányi Pfefferkörner

1 Stk. frischer Ingwer

$\frac{1}{16}$ l Weißweinessig

1 Kotányi Lorbeerblatt

1 Stange Lauch – geputzt
und in Scheiben
geschnitten