

Kotányi

Professional

Forellenaufauf mit eingelegtem 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 Forellensauce 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