

Pochierte Forellen

Anzahl: 10.00 Pers

Rezeptgruppe: Fischgerichte (warm und kalt)

Saison: Ganzjährig

Zutaten

10 Stück	Forellen, pfannenfertig
2000 g	Wasser
200 g	Vollmilch
75 g	Zitronenscheiben, ohne Schale
10 g	Dill, frisch
	Lorbeerblätter
	Pfefferkörner, weiß, zerdrückt
40 g	Salz
200 g	Butter
20 g	Petersilie, gekraut, frisch

Vorbereitung

- Petersilie waschen, trockentupfen, zupfen und fein hacken.
- Wasser, Vollmilch, Dill, Lorbeer, zerdrückte Pfefferkörner und Salz zusammen aufkochen.

Zubereitung

- Temperatur des Sudes auf etwa 75 °C reduzieren.
- Forellen und Zitronenscheiben (ohne Schalen) beifügen.
- Forellen etwa 8 Minuten bei 75 °C pochieren.

Anrichten

- Forellen aus dem Sud heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.
- Butter in eine Pfanne geben und schaumig heiß werden lassen.
- Kurz schwenken und über die Fische geben.
- Mit Petersilie bestreuen.

Hinweise für die Praxis

Dieses Gericht sollte dem Gast präsentiert und am Gästetisch portioniert und angerichtet werden. Als Sättigungsbeilage passen Kräuterkartoffeln.