



## Forellenfilets Hausfrauenart Filets de truite bonne femme

Anzahl	4 Port.
Autor	Marcel Ammann
Quelle	Marcel Ammann
Gruppe	Fischgerichte, warm
Art	à la carte
Saison	Ganzjährig

### Zutaten

0.012	kq	Butter
0.024	kq	Schalotten, geschält
0.016	kq	Zitronensaft, frisch
0.200	kq	Champignons, frisch, gerüstet
0.008	kq	Petersilie, gekraut, frisch
0.120	kq	Weisswein
0.560	kq	Forellenfilets, ohne Haut
<b>0.120</b>	<b>Liter</b>	<b>Fischfumet</b>
1	x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
<b>0.080</b>	<b>Liter</b>	<b>Fisch-Velouté</b>
<b>0.040</b>	<b>Liter</b>	<b>Holländische Sauce</b>
0.040	kq	Vollrahm 35%
0.040	kq	Blätterteig
0.010	kq	Ei zum Bestreichen
0.080	kq	Champignons, frisch, gerüstet
0.008	kq	Butter
1	x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

### Vorbereitung

- Schalotten fein hacken
- Sautoire mit Butter ausstreichen und mit Schalotten ausstreuen
- Rahm halbstief schlagen
- Fleurons ausstechen, mit Eigelb bestreichen und backen
- Champignons rüsten, waschen und in Scheiben schneiden
- Ganze Champignons für Garnitur rüsten, in Butter dünsten und abschmecken

### Zubereitung

- Forellenfilets würzen und nebeneinander einordnen
- Mit Butterpinsel bestreichen
- Mit Zitronensaft beträufeln
- Champignons und gehackte Petersilie darüberstreuen
- Weisswein und Fischfumet dazugeben
- Mit gebuttertem Pergamentpapier abdecken und auf den Siedepunkt bringen
- Sorgfältig pochieren
- Zugedeckt warmstellen und Pochierfond reduzieren
- Mit Fisch-Velouté aufkochen und zur gewünschten Dicke einkochen
- Sauce vom Herd nehmen, holländische Sauce und Schlagrahm darunterziehen
- Fischfilets gut abtropfen lassen und mit den Champignons anrichten
- Mit der Sauce nappieren
- Unter dem Salamander glasieren
- Mit den gedünsteten Champignons und den Fleurons garnieren.

### Bemerkungen

- Die Champignons können auch separat gedünstet werden.
- Der Vorteil besteht im Aussehen die Champignons bleiben heller.

### Hinweis für die Praxis

Garmethode: **Pochieren**