

Weihnachten Rezepte

Badische Forellenkrautwickel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Vorspeise, Backen, Weihnachten

1	Wirsingkopf		Salz, Pfeffer
250 g	Forellenfilet	1/4 Liter	Sahne
2	Eier		
		Sosse:	
2	Schalotten	2 Essl.	Sahne
	etwas Butter	125 g	halbgesalzene Butter
1/4 Liter	Weisswein		

Die Wirsingblätter kurz im kochenden Wasser blanchieren. Das Forellenfilet zusammen mit Eiern, Gewürzen und Sahne im Mixer pürieren, bis eine feine, glatte Masse entsteht. Die Masse aus dem Mixer auf die Wirsingblätter geben und fest einrollen. Eine Pfanne ausbuttern und die Forellenkrautwickel im vorgeheizten Ofen bei 220 GradC ca. 15 Minuten garen.

Für die Soße die gehackten Schalotten in etwas Butter andünsten, mit dem Weißwein auffüllen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Frische Sahne hinzugeben, nach und nach die halbgesalzene Butter einrühren. Zum Schluss mit einem Schneebesen glatt rühren. Zum Anrichten die Soße über die Krautwickel gießen.