

Zum Schloesse

Finningen

Restaurant-Landgasthof



Donautaler Forellencocktail

Zutaten (für 10 Personen):

- 3 Forellen
- Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Karotte)
- Petersilie
- 0,4 l Weißwein
- 1 l Wasser
- 10 Teelöffel geschlagene Sahne

Kochanleitung:

Forellen filetieren. Mit dem Rest der Forellen, dem Wurzelgemüse, kaltem Wasser und einem guten trockenen Weißwein eine Brühe ansetzen. Alles 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Filetstücke anbraten und warm halten. Fein Sellerie melieren und mit der Petersilie kurz frittieren.

Schlagsahne in ein Cocktailglas geben, die Fischfiletstückchen dazu und mit der passierten Fischbrühe aufgießen. Obendrauf: die Selleriestreifen und Petersilie geben. Mit einem großen Strohhalm servieren.

Restaurant Landgasthof „Zum Schloesse“

Am Schloesse 1 ▪ 89435 Finningen ▪ Telefon 0049 (0)9074 4078
www.schloesse.de ▪ zumschloesse@schloesse.de

