



Gaumenfreunden!

AUS FRÄNKISCHEN PFANNEN

Heute von



Zutaten

für 4 Personen

4 Lachsforellenfilets à 180g
2 Stangen Lauch
100 ml Fischfond
50 ml Sahne
1 EL Landwehr-Bräu
Biersenf vom Kellerbier
Salz, Pfeffer
5 mittelgroße Kartoffeln
etwas Zitrone
1 Eigelb
Butter

Zubereitung

Kartoffelplätzchen:

Kartoffeln kochen und schälen
Durchpressen, mit etwas Stärke und 1 Eigelb
vermischen
Zu Plätzchen formen und goldgelb braten

Lauchgemüse:

Lauch waschen und in gleichmäßige Stücke
schneiden
Mit etwas Butter andünsten
Mit Salz und Pfeffer würzen
Ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze schmoren

Forellenfilet:

Forelle mit Salz und Zitrone würzen
Melieren und ca. 5 Minuten von beiden Seiten
anbraten

Senfsoße:

Fischfond und Sahne aufkochen und
5 Minuten köcheln lassen
Landwehr-Bräu Biersenf dazu geben und je
nach Bedarf abschmecken.