

## GEGRILLTE SEEFORELLE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	4	Forellenfilets zu je 175 g	Unter fließend kaltem Wasser waschen und trocken tupfen.
2	250 g	Bärlauchblätter	Grob hacken.
3	70 g	Weiche Butter	In einer Rührschüssel durchrühren.
4	200	Bärlauchblätter	Zufügen und kurz durchrühren. Die Masse in eine kleine Schüssel geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen und eine Fettpfanne gründlich einfetten.
5	1	Zitrone	Halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.
6	90 ml	Sahne	Zusammen mit
7	50 ml	Weißwein	In einen kleinen Topf geben, erhitzen und etwas reduzieren lassen.
8	3	Schalotten	Schälen und in feine Würfel schneiden.
9	Portionsweise die ganze	Bärlauchbutter	Langsam einrühren und warm stellen. Mit Zitronensaft und evtl. Salz abschmecken.
10	50 g	Butter	Zerlassen und
11	Alle	Schalottenwürfel	Zufügen und glasig dünsten.
12	Die restlichen 50 g	Bärlauch	Zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
13	Alle	Forellenfilets	Zuerst mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit der Buttermischung bestreichen. Die Filets auf jeder Seite einige Minuten grillen.
14	Alle	Filets	Vorsichtig auf einen warmen Teller platzieren und die Schalotten-Bärlauchmischung drumherum verteilen. Die Sauce separat servieren.