

Forellen in Weißweinsauce

für 2 Personen



Zutaten:

- 2 Forellen a 350 g
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 200 g Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Karotten)
- 2 Eßlöffel Öl
- $\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein
- $\frac{1}{4}$ l frische Sahne
- 200 g gekochte Kartoffeln
- 100 g Tiefkühlerbsen
- 1 Eßlöffel gehackte Petersilie

Die küchenfertigen Forellen kurz auswaschen und würzen. Das kleingeschnittene Wurzelgemüse in heißem Öl kurz anrösten, mit Wein ablöschen und die Forellen darauf legen. Im geschlossenen Topf 12 bis 15 Minuten garen, die Fische herausnehmen und warmstellen.

Sahne unter Weißweinsauce rühren, 2 bis 3 Minuten kochen lassen, die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, die Erbsen und die Petersilie zugeben und weitere 3 bis 4 Minuten erhitzen. Forellen darauf anrichten und nötigenfalls noch einmal erwärmen und nachwürzen.