



**Frankfurter Straße 4  
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100  
Fax: (06421) 304101  
Email: info@lachs-und-lotte.de**

[www.lachs-und-lotte.de](http://www.lachs-und-lotte.de)

## **Rezept des Monats**

### **März 2007**

#### **Lachsforellen-Filets mit Petersiliencreme und Kohlrabistreifen**

Für 4 Personen

800 gr Lachsforellenfilets mit Haut  
500 gr Kohlrabi, in Streifen geschnitten  
1 Bund Petersilie, fein gehackt  
2 Schalotten, fein gehackt  
400 ml Fischfond  
250 gr Crème fraiche  
Butter, Salz, weißer Pfeffer

Die Schalotten in etwas Butter glasig dünsten. Den Fischfond separat bis auf wenige Esslöffel einkochen lassen. Etwas Crème fraiche, die Schalotten und die Petersilie unterrühren und (nach Geschmack) fein pürieren. Die restliche Crème fraiche dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kohlrabistreifen ca. 3-4 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Fischfilets sehr gut trocknen, die Haut leicht einschneiden und mit Salz würzen. Auf der Haut in Butter knusprig braten, nur kurz wenden.

Die Kohlrabistreifen in heißer Butter schwenken, evtl. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Den Fisch anrichten, mit der Petersiliencreme angießen, mit Kohlrabi garnieren. Dazu passen gute Nudeln oder Kartoffeln.

Tipp: - geht auch mit Lachs- oder Saiblingfilet