



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**

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

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats

Januar 2008

Lachsforelle mit Porree-Kapern-Sauce

Für 4 Personen:

4 Lachsforellenfilets (oder: 4 Lachskoteletts oder: 4 Stück Lachsfilet)
50 gr. Butter, geschmolzen
50 gr. Butter für die Sauce
1-2 Porreestangen (nur der weiße Teil), klein gehackt
250 ml Weißwein
2 EL Kapern, abgetropft
Salz, Pfeffer, Majoran, Öl
1 EL frische glatte Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer

Mit der geschmolzenen Butter ein Backblech einfetten, die Filets drauflegen und ebenfalls mit Butte bepinseln. Leicht salzen. Im Backofen unter dem vorgeheizten Grill oder bei Oberhitze garen. Mit Alufolie abdecken und warm halten.

Währenddessen die Butter für die Sauce in einer Pfanne erwärmen und bei mittlerer Hitze den gehackten Porree darin weich dünsten. Den Wein angießen und ca. 4-5 Minuten köcheln lassen. Dann Kapern und Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die heiße Sauce über die Filets geben, dazu passen Salzkartoffeln.

Tipp: Neben den Lachsfischen passt die Sauce auch zu anderem festen weißen Filets!