

Aufgetischt

Freitag, 8. Dezember 2017



Lachsforellen-Soufflé

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg frische Lachsforellenfilets,
250 g Butter,
150 g Weißbrot,
200 ml passierte Tomaten,
12 Eier,
1 Bio-Zitrone,
weißer Pfeffer, Salz,
Muskatnuss

Fischfilets häuten und in Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Dann abseihen und Butter mit dem heißen Fisch schmelzen lassen. Das Weißbrot würfeln, in den Tomaten und Eiern einweichen und Zitronensaft und Zesten von 1/2 Zitrone dazugeben. Das Ganze pürieren, in eine gebutterte Form 40–45 Min. im Rohr bei 180° C backen, leicht überkühlen lassen und stürzen.