

## Aufgetischt

Rezept von Isabella Rohringer

### 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

### Zubereitung

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 Minuten im Rohr bei 180° C backen, leicht überkühlen lassen und stürzen.