

# Rezepte

## Forellenfilets mit Kerbel-Hollandaise

### Zutaten für 2 Portionen

4 Forellenfilets	weißer Pfeffer
4 Frühlingszwiebeln	80 g Butter
1/2 Bund Petersilie	1 Bund Kerbel
1 Lorbeerblatt	1/4 l Weißwein
6 Pfefferkörner	1/4 l Wasser
1 Zitrone	2 Dotter
Salz	



### Tip

Die Forelle soll im Sud nur gar ziehen – nicht kochen.

### Vorbereitung

1/2 Zitrone auspressen; restliche Zitrone in Scheiben schneiden; Forellenfilets kalt abspülen und trockentupfen; mit Salz, Pfeffer und der halben Menge vom Zitronensaft würzen; Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden; 1/4 l Wasser mit Weißwein in einer flachen Kasserolle erhitzen; Petersilie waschen und grob schneiden; Zitronenscheiben, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Pfefferkörner und Lorbeerblatt beifügen und einige Minuten köcheln lassen; Forellenfilets einlegen und ca. 6 Minuten pochieren; danach von der Kochstelle ziehen.

### Zubereitung

Kerbelblätter fein hacken; Butter schmelzen lassen; vom Fischsud 1/8 l entnehmen, abseihen und auf die Hälfte einkochen lassen; die Reduktion in einem kleinen Schneekessel etwas überkühlen lassen; danach mit den Dottern über Dunst cremig aufschlagen; nach und nach die flüssige Butter unterschlagen; mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt den Kerbel unterheben; Forellenfilets aus dem Sud heben und mit der Sauce und Petersilerdäpfeln.

Text und Bild aus »Forelle« Rezepte Ausgabe III.  
Herausgeber: Verband Österreichischer Forellenzüchter.

## FORELLENZUCHT ACHLEITNER



A-5230 Schalchen bei Mattighofen | Häuslbergerstraße 11  
Tel. 077 42 / 25 22 | Fax 077 42 / 25 22 33 | office@forellen.at

**ACHLEITNER FORELLEN** sind robust, gesund und preiswert – ausschließlich aus eigenem Zuchtbetrieb. Die Mutterfische sind ab dem Jahre 1908 in Österreich heimisch geworden und bodenständig sowie ökologisch vollständig angepasst (autochthon). Die verwendeten Futtermittel sind PAP-frei und beinhalten keine GVO-Rohstoffe (»gentechnikfrei« laut EU-VO 1829/2003).

- Brütlinge vorgestreckt
- Heimische Besatzforellen
- Speiseforellen

*Seit über 100 Jahren  
virusseuchentfreie Forellen aus eigener Zucht!*

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2023

Band/Volume: [76](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Rezepte 268](#)