

## **Forelle in Rieslingsauce**

2 Forellen  
1 Schalotte, fein geschnitten  
1 TL Mehl  
1/8 l Riesling  
1/8 l Sahne  
etwas Zitronensaft  
etwas Zitronenabrieb  
Olivenöl zum Anbraten  
Butter zum Anbraten  
Salz, Pfeffer

Die Forellen pfeffern und salzen und in einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Dann ca. 8 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben.

Dann die Forellen auf einer Platte anrichten und 5 Minuten bei mäßiger Hitze (an der Ofentüre) ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Pfanne ausreiben, die Schalotte mit etwas Butter andünsten, mit Mehl bestäuben. Mit dem Riesling ablöschen und mit Sahne aufgießen. Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb in die Sauce geben. Die Sauce ein paar Minuten einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Forellen anrichten und mit der Sauce umgießen. Als Beilage passen gut Petersilienkartoffeln.