



## Rezept: Forellenfilets mit Kerbel-Hollandaise

### Zutaten für 2 Portionen:

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

### 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 Fischesud 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 servieren.