

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeisterer
Ulrich Richterer**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Forellen mit Zitronen-Sahnesauce

4 küchenfertige Forellen a 250-300 g
3 Möhren
1 unbehandelte Zitrone
1/4 L lieblicher Weißwein
1 TL weiße Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Salz
1/2 TL getrockneter Estragon
1 EL Butter
1 EL Mehl
4 EL Schlagsahne
Pfeffer, Zucker

Die Möhren waschen, schälen, in dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen, in dünne Scheiben teilen. Weißwein, 1/2 L Wasser, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Salz, Estragon, Möhren und Zitronenscheiben in einer großen Pfanne ca. 10 Minuten leicht kochen lassen. Die Forellen unter fließendem Wasser waschen und innen etwas salzen. Die Fische in den kochenden Sud legen und ca. 10-15 Minuten darin ziehen lassen. Die Forellen auf eine vorgewärmte Platte legen und mit den gekochten Zitronenscheiben garnieren. Warm stellen. Den Sud durchsieben. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, das Mehl darin anschwitzen, mit 1/4 L Fischesud ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Zuletzt die Sahne einrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mon – Don: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00