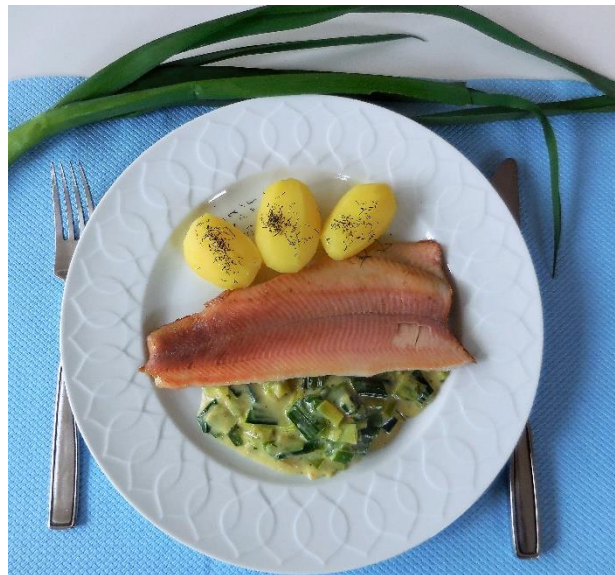


### Geräuchertes Forellenfilet auf Lauchgemüse

Zutaten für 5 Personen

750 g	Lauch	rüsten und in Streifen oder Blättchen schneiden
25 g	Butter	erhitzen, den Lauch darin anschwitzen
1 dl	Gemüsebouillon	(aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet) damit ablöschen und zugedeckt knackig garen
1 Becher	Saucenrahm (180g)	beigeben, aufkochen lassen
	Maisstärke	damit nach Wunsch binden
	Pfeffer, Muskatnuss	
	<b>Kräutersalz</b>	damit abschmecken
600 g	geräucherte Forellenfilets	auf Backblech legen
etwas	Weisswein	damit beträufeln, im Backofen bei 100° wärmen

Lauchgemüse auf Teller geben, die Forellenfilets darauf anrichten, mit Kartoffeln servieren.



---

Die verwendeten Gewürze:

**Gemüsebouquet**  
**Kräutersalz**