



## Forelle im Gemüsebett



### Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Kartoffeln
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 küchenfertige Forellen (à ca. 400 g)
- 200 ml trockener Weißwein
- evtl. 23 EL Essig
- 23 Lorbeerblätter
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 2 Stangen (400 g) Porree
- 23 Möhren (300 g)
- 2 EL Butter/Margarine
- 2 leicht geh. EL (30 g) Mehl
- 23 EL Sahne-Meerrettich (aus dem Glas)
- evtl. Salat, Zitrone und Dill zum Garnieren

**1.** Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. **2.** Forellen waschen. Wein, 1/2 l Wasser, Essig, Gewürze und etwas Salz aufkochen. Forellen darin zugedeckt ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Nicht mehr kochen! **3.** Porree und Möhren putzen bzw. schälen, waschen und in feine Streifen schneiden. 1 EL Fett erhitzen. Porree und Möhren darin 5-8 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **4.** Fisch herausheben und warm stellen. Den Fond durchsieben und gut 1/4 l abmessen. 1 EL Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Den Fond einrühren, aufkochen und weitere ca. 5 Minuten köcheln. Meerrettich einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten. Evtl. mit Salat, Zitrone und Dill garnieren.