

Pochierte Forellen mit Riesling-Sabayon

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Kartoffeln
Salz
1 Bund glatte Petersilie
4 Forellen (à 350 g, küchenfertig)
700 ml Riesling
2 Lorbeerblätter
3 Zitronenscheiben
1/2 TL Pfefferkörner
3 Eigelb (Kl. M)
1 Ei (Kl. M)
1 TL Senf
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen. Die Petersilie hacken. Die Forellen vorsichtig waschen.

In einem großen Topf 600 ml Riesling mit Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Pfefferkörnern, 1/2 Teelöffel Salz und 500 ml Wasser zum Kochen bringen.

Die Forellen in den kochenden Sud geben und bei sehr milder Hitze 15 Minuten gar ziehen lassen.

Das Eigelb mit dem Ei, Senf, restlichen Riesling, Zucker und Salz in ein Gefäß geben und in einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen 5 - 6 Minuten dicklich-cremig aufschlagen. Das Gefäß aus dem Wasserbad nehmen und den Sabayon 2 - 3 Minuten weiterschlagen.

Die Kartoffeln abgießen und mit der Petersilie mischen. Die Forellen aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und auf Portionstellern anrichten. Die Kartoffeln mit dem Sabayon zu den Forellen geben und servieren.