

LOOSLI



VIVIENNE'S FISCHRÖLLCHEN

# VIVIENNE'S FISCHRÖLLCHEN



## ZUTATEN

1	Forelle
	Pesto
10 g	Butter
1	Zwiebel
2 dl	Fischfond
wenig	Rahm
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft

## SO WIRD'S GEMACHT

Forelle filetieren, Geräte und Haut entfernen.  
Filets mit Zitronensaft marinieren. (noch nicht salzen, sonst trocknet der Fisch aus)  
Filets längs halbieren und das Pesto darauf verteilen. (Auf Hautseite) Einrollen.  
Die Pfanne mit Butter einschmieren und die eingerollten Filets darauflegen.  
Mit der gehackten Zwiebel bestreuen und dem Fischfond auffüllen. Mit Klarsichtfolie zudecken und auf kleiner Stufe pochieren. (Achtung Fond darf nicht kochen!)  
Salzen, wenden und fertig garen.  
Die Filets warmstellen und den Fond einkochen und mit Rahm, Salz und Pfeffer verfeinern.

## VIVIENNE'S TIPP

Dazu passt Reis und Gemüse.