

Fischragout

(für vier Personen)

Zutaten: 800 gr Fischragout
1,5 lt Gemüsebouillon
Etwas Butter
1 grosse Zwiebel
1 bis 2 Kaffeelöffel Mehl
3 dl Halbrahm
Petersilie, Schnittlauch, Dill
Salz, Pfeffer (oder Aromare)
3 Esslöffel Weisswein und Zitronensaft

Zubereitung: Den Fischragout in der Gemüsebouillon 4 Min. ziehen lassen (pochieren). Auf warme Platte anrichten und zugedeckt im Ofen warmstellen.

Sauce: Die Zwiebel fein schneiden und in der Butter dämpfen. Je nach Menge der Sauce 1 - 2 Kaffeelöffel Mehl darüberstreuen und umrühren, mit dem Halbrahm ablöschen und aufkochen. Petersilie, Schnittlauch und Dill (fein geschnitten) dazugeben und mit Salz und Pfeffer (oder Aromare) würzen. Vor dem Anrichten je nach Belieben Weisswein und Zitronensaft dazugeben, aufkochen und über den warmgestellten Ragout giessen.

Dazu passt sehr gut Trockenreis

Forellenzucht Kräiligen GmbH

Familie U. Hostettler-Bärtschi, Solothurnstrasse 79, 3315 Kräiligen

Tel 032 665 24 24

www.forellenzucht-kraeiligen.ch
