



Gefüllte Lachsforelle

Zutaten

- 1,4 kg Lachsforellen
- 1 Bund Estragon
- 150 g Gouda, 45% Fett i.Tr.
- 2 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 2 EL Mandeln, gehackt
- 3 EL Crème fraîche
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 EL Butter
- 200 ml Weißwein
- 20 g Frühlingszwiebeln
- 1 Päckchen MAGGI Helle Sauce (3er Pack)
- 3 EL Schlagsahne
- etwas Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Backofen auf 190°C vorheizen.
2. Lachsforellen waschen, trocken tupfen, innen und außen mit MAGGI Würzmischung 4 würzen.
3. Für die Füllung: Estragon waschen. Blättchen von den Stielen zupfen, klein schneiden. Etwas als Garnitur zurückbehalten. Gouda und Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden. Alles mit Mandeln, Crème fraîche und THOMY Delikatess-Senf verrühren. Mit Pfeffer würzen. Forellen mit der Käsemasse füllen und mit Küchengarn zusammenbinden.
4. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, Fische hineinlegen. Weißwein zugießen und im Backofen ca. 35 Min. garen. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Weinsud in einen Topf abgießen, mit Wasser auf 1/4 l ergänzen, erwärmen, Frühlingszwiebeln zugeben und zum Kochen bringen. MAGGI Helle Soße einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Sahne unterrühren und die Soße zum Fisch servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	698 kcal
Fett	35 g
Protein	74 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen