

## Eifeler Bachforelle mit jungem Lauch in Monschauer Senfsoße mit Rievkooch

R A T S K E L L E R A A C H E N



### Zutaten für 4 Personen:

8 Forellenfilets (ohne Gräten)  
150 gr. Geschälte Kartoffeln hauchdünn gerieben  
200 gr. Lauch in Streifen  
250 gr. Sahne  
2 EL Monschauer Senf (grob)  
50 gr. Butter  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
8 Knotenspicker

### Zubereitung:

Kartoffel hauchdünn gerieben in der Bratpfanne mit Öl offenporig, beidseitig als Reibekuchen kross, goldbraun braten und auf Küchenkrepp abkühlen lassen.

Forellenfilets mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Hautseite nach Innen von der Schwanzspitze aus aufrollen und mit dem Knotenspicker aufspießen.

Die Forellenfilet Röllchen beidseitig hochkant anbraten und im Backofen bei 150 grad °C 3 bis 4 Minuten langsam gar ziehen lassen.

Das Lauch in Butter anschwanken, mit Pfeffer und Salz würzen und mit Sahne aufgießen. Dies dann mit Biss garen lassen und im letzten Moment den Senf unterrühren.

### Anrichten:

Das Lauchgemüse mittig auf dem Teller platzieren.  
Das Forellenfilet halbieren und auf dem Lauch drapieren.  
Rievkooch ansetzen und servieren.

### Unsere Weinempfehlung:

2007er Riesling "Palais Kesselstatt"  
Q.b.A. trocken Mosel-Saar-Ruwer  
Reichsgraf von Kesselstatt  
Typischer Mosel-Riesling mit feiner Struktur, Gutriesling aus dem Weingut Kesselstatt von Gerhard Gartner

Manger ed Boire GmbH  
Gastronomie-Konzepte  
Markt 40  
52062 Aachen  
Deutschland

T 02 41. 35 00 1  
F 02 41. 30 44 2  
info@ratskeller-aachen.de  
www.ratskeller-aachen.de

Aachen HRB I2254  
Maurice de Boer