



Sinnlicher als ein Kuss

Apfel-Zitronen-Ringe mit Forellenfilets Hauptspeise



Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Apfel-Zitronen-Ringe:

3-4 Äpfel, nach Belieben entkernt,

in Ringe geschnitten

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

Butter zum Dämpfen

2 dl Fischfond oder Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Fisch:

4 Forellenfilets, ohne Haut, ca. 500 g

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer aus der Mühle



Quelle: www.swissmilk.ch

Zubereitung

1. Für die Ringe Äpfel und Zitronen in der Butter andämpfen. Mit Fond oder Bouillon ablöschen, zugedeckt 2-3 Minuten knapp weich garen, würzen.
2. Forellenfilets in der heissen Bratbutter 2-3 Minuten braten, würzen.
3. Apfel-Zitronen-Ringe auf vorgewärmten Tellern anrichten, Jus darüberträufeln. Forellenfilets darauflegen.

Dazu passen Salzkartoffeln.

www.goldkiss-apple.ch