

Zartes Fischrezept im Frühling

Forellenfilet in Weizenbiersud mit Spargel vom Erzbergbräu.

Zutaten:

6 große Forellenfilets
250 ml Fischfond
450 ml Erzbergbräu SchneeWit
Pfeffer, Zitronensaft, Lorbeer
100 ml Fischfond
100 ml Schlagobers
50 ml Weißbier
frisch geriebener Kren
18 Stück Spargel

Zubereitung:

Fischfond mit Weizenbier, Pfeffer, etwas Salz, Zitronensaft und Lorbeer aufkochen. Spargel kochen, in Butter schwenken und

auf vorgewärmte Teller legen. Forellenfilets halbieren und für 5 Minuten im Fond ziehen lassen. Filets auf den Spargel legen, Haut abziehen und mit Krensaucе überziehen. Für die Krensaucе den Fischfond mit Schlagobers, Salz und Pfeffer aufkochen, frisch geriebenen Kren und einen Schuss Weizenbier einrühren, die Saucе gut aufmixen und anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren. Dazu passt hervorragend ein Weizenbier, wie das Erzbergbräu „Schneewit“.



Köstlicher Fisch vom Erzbergbräu aus Eisenerz.

Erzbergbräu