

Filet van Forel met Schilcherschuim

Voor 4 personen

Ingrediënten

8 stuks forelfilets
1½ kg wilde verse spinazie
½ liter schilcher sekt
½ liter visfond
½ liter kookroom
Enkele klontjes roomboter
Citraensap
Zweigelt druivenpitolie
Olijfolie
Teentje knoflook
Peper/zout
Bosje waterkers

Bereidingswijze:

Besprenkel de forelfilets met citroensap. Schilchersekt met visfond inkoken tot de helft, kookroom toevoegen en weer inkoken tot de helft. Spinazie met knoflook en olijfolie gaar smoren en op smaak brengen met peper en zout. Bosje waterkers en blokjes roomboter toevoegen en inkooksel van Sekt, room en fond, mixen (niet meer laten koken). Forelfilet peperen en zouten en daarna bakken in druivenpitolie. Spinazie verdelen over de borden, 2 forelfilets per bord en napperen met de Schilcherschuim. Gekookte aardappels erbij en u heeft een heerlijk gerecht wat ik begeleidt met een Schilcher Junker.

Smakelijk eten en tot volgende keer,

Otmar



Restaurant Thull

Thull 14, 6365 AC Schinnen (NL)

☎ 0031 46 443 1768 | 📠 0031 46 443 5417