

Ingrediënten voor 4 personen

8 forelfilets, 150 g zeer dun gesneden gerookt spek, 150 g verse eiernoedels, 3 tomaten, 2 uien, 2 wortelen, bosje lenteui, 1/2 bleekselderij, 1 teentje knoflook, 1 dl bruine fond, 1 glas witte wijn, 1 dl room, 1/2 citroen.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Oostenrijks
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Schnitzel van forel met spek en noedels.

Bron: "De europese viskeuken".

Bereidingswijze

De plakjes spek op een bakplaat leggen en in een oven op 70 ° laten drogen (zo'n 2 uur). Behoud vier plakjes voor de garnering en vermaal de andere reepjes in de keukenrobot. Paneer de forel aan beide zijden met de vermalen spek. Bak de vis kort aan in hete olijfolie. Plaats de pan 10 min op 170 ° in de oven. De knoflook fijnsnijden en de groenten (behalve tomaat) in reepjes en staafjes snijden. De lenteui in ringetjes snijden. Dit alles fruiten in olie. De witte wijn en de fond toevoegen, aan de kook brengen en op zacht vuur 10 min laten sudderen. De tomaten pellen en in blokjes snijden. Dit even laten meesudderen. De groenten uit de pan scheppen en het kookvocht zeven. Deze saus met de room laten indikken. De noedels koken volgens de aanwijzingen op de verpakking. De citroen schillen en in partjes verdelen. Deze partjes gedurende 2 min laten blancheren in water. In het midden van een bord een hoopje noedels plaatsen. Daarop 2 filets schikken en rondom de groenten verdelen. bedruppelen met de saus. Versier met de citroen en de reepjes spek.