

Filet von der Odenwaldforelle mit Walnußfüllung auf Nudelschiffchen an Spinatsahnesauce

vom Hotel-Landgasthof „Waldschlößchen“

Rezept für 4 Personen

für die Nudel mit Soße:

160 g Nudelschiffchen
100 g Rahmspinat
400 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
16 Kirschtomaten geviertelt
Salz, Pfeffer, Muskatblüte

für die gefüllten Forellenfilets:

4 Forellen je ca. 250 g filetiert und enthäutet
100 ml Sahne
50 g gemahlene Walnüsse
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

4 Forellenfilets mit 100 ml Sahne pürieren, die gemahlene Walnüsse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.

Die anderen 4 Forellenfilets mit der enthäuteten Seite nach oben auf eine Platte legen, salzen und mit der Füllung bestreichen. Zusammenklappen und ca. 15 Min. in gesalzenem und gebuttertem Wasser pochieren.

Die Nudeln kochen und mit dem Spinat, der Sahne und den weiteren Zutaten auf kleiner Flamme durchschwenken.

Die Nudeln auf dem Teller verteilen. Die gefüllten Forellenfilets halbieren und auf den Nudeln anrichten.

Guten Appetit.