

Forelle im  
Mangoldmantel  
mit Rieslingsauce

## Zutaten (für zwei Personen):

- 4 Forellenfilets, Salz
- 500 g Mangold
- ½ Bund Petersilie
- ½ Zwiebel
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 125 ml halbtrockener Rheingauer Riesling
- 150 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 EL Butter

Forellenfilets einsalzen. Die Stiele der Mangold-Blätter entfernen, dann eine Minute blanchieren. Petersilie und Zwiebel fein hacken und in Butter weichdünsten. Mit dem Riesling ablöschen und 8 Minuten reduzieren. Die saure Sahne hinzufügen und ca. 15 Minuten garen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Mangoldblätter in der Größe der Fischfilets ausbreiten, jeweils ein Filet auflegen, mit der Petersilie-Zwiebelmasse bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das zweite Filet drauflegen, mit den Mangoldblättern umwickeln und mit Nadeln feststecken.

In eine gefettete Auflaufform legen, mit der Sauce übergießen. Butterflocken abstechen, auf die umwickelten Fischfilets setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten garen.

### Weinempfehlung:

Ein leichter, duftiger, halbtrockener Rheingauer Rieslingwein in Kabinett-Qualität.

Guten Appetit!