

Forellen Cordon bleu mit Almdammer und Tomatenkompott



> 30 Min. Aufwändig





Zubereitung

1. Forellenfilets entgräten und unter Folie leicht plattieren. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Lavendel würzen.
2. Den **GOLDSTEIG Almdammer** in 8 ca. 1 cm auf 5 cm rechteckige kleine Balken schneiden.
3. Die **GOLDSTEIG Almdammer-Stücke** auf die Forellenfilets geben und einrollen.
4. Zweimal mit Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren.
5. In Öl bei 160 °C ausbacken und im Rohr ca. 12 Min. bei 120 °C fertig garen.

Für den Schaum

Sahne, Brühe, **GOLDSTEIG Butter** und Anis miteinander leicht verkochen, mit Salz abschmecken und schaumig aufmixen.

Tomatenkompott

1. Zwiebel schälen und klein schneiden.
2. In **GOLDSTEIG Butter** anschwelen, mit Pomodoro auffüllen und mit Salz, Zucker, Zitronenabrieb und Rosmarin abschmecken.

TIPP: Das Cordon bleu kann auch mit anderen Fischarten (Zander, Lachs, Karpfen etc.) zubereitet werden.

Zutaten



Für 4 Personen:

Forellen Cordon bleu:

- 8 Forellenfilets ohne Haut
- 250 g **GOLDSTEIG Almdammer am Stück**
- Salz
- Pfeffer
- 10 Blüten Lavendel (gemahlen)
- etwas Mehl
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- etwas Öl zum Ausbacken

Für den Schaum:

- 50 ml Sahne
- 50 ml Brühe
- Salz
- kleine Prise Anis
- 50 g **GOLDSTEIG Butter**

Tomatenkompott:

- 1/2 Zwiebel
- **GOLDSTEIG Butter**
- 200 g Tomaten Pomodoro
- Salz
- Zucker
- Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- gehackter Rosmarin

