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 aus- backen 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 anschwenken, 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