Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Eierschwammerl-Mascarpone Knöderl mit Bachforellenfilets und cremigen Himbeersaft

Zubereitung

Forellenfilets salzen und pfeffern, Hautseite mit wenig Senf bestreichen mit Petersilie bestreuen sowie Brösel und Mehl darüberstauben. In Bona Öl–Buttergemisch braten.

Eierschammerl-Mascarpone Knöderl: 80g Mascarpone und 2 Eidotter schaumig rühren, 40g Mehl und 40g Brösel und einige der Eierschwammerl (ganz klein geschnitten) untermengen. Aus 2 Eiweiß Schnee aufschlagen und unterheben. 20 Minuten ziehen lassen, kleine Knöderl formen und in leicht wallendem Salzwasser 10 Minuten kochen.

Himbeersaft: 125ml Weißwein mit Zucker und fein pürierten Himbeeren (es geht auch Himbeersirup) und etwas Himbeeressig einmal aufkochen und etwas einkochen lassen. Salzen und pfeffer.

Am Teller dekorativ anrichten. Am Bild ist allerdings ein Zander zu sehen, da gerade keine frische Forelle da war und als Feko ist eigentlich eine dirndl sichtbar! ;-)

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Annemarie Höfler.

Zutaten

4 Personen

- 4 Bachforellenrfilets,
- Bona Öl,
- Sa lz,
- Handvoll Eierschwammerl,
- 1 Zwiebel,
- 1EL Butter,
- Himbeeressig,
- 80g Mascarpone,
- 2 Eier,
- 40g Mehl,
- 40g Brösel,
- 125ml Weißwein,
- etwas Zucker,
- 100ml Obers,
- 100ml Milch,
- Salz,
- kleine Menge Himbeeren.