

## Gefüllte Forelle

4 Portionen

Backofen auf 190°C vorheizen

**2 (ca. 700g) Forellen** von innen Entgräten ggf. vom Händler machen lassen.

Waschen und trocken tupfen und innen und außen mit **Pfeffer und Salz** oder **Maggi Fischwürzmischung** würzen.

Für die Füllung **1 Bund Estragon** waschen, klein schneiden, etwas als Garnitur zurückbehalten. **150g Gouda** und **2 Scheiben Toastbrot** in kleine Würfel schneiden. Alles mit **2 EL Mandeln** gehackt, **3EL Creme fraiche** und **2 TL Senf** mischen und mit **Pfeffer aus der Mühle** würzen.

Forellen mit der Käsemasse füllen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Eine Auflaufform mit **2 EL Butter** einfetten, Fische hinein legen, **200 ml Weißwein** zugeießen und im Backofen ca. 35 Min. garen.

**1 Frühlingszwiebel** putzen waschen und in Ringe schneiden. **Weinsud** in einen Topf geben und mit **Wasser** auf **¼ Ltr.** Ergänzen, erwärmen, Frühlingszwiebel zugeben und zum Kochen bringen. **1 Päckchen Helle Soße** einrühren und unter Rühren aufkochen. **3 EL Sahne** zufügen und mit der Lachsforelle auf Tellern anrichten.