

Forelle im Weinteig:

Rita Langguth

Pro Person 1 Forelle , 150 g Mehl, **150 ml 2004 RIESLING HOCHGEWÄCHS feinherb**, 2 Eier, Salz und Pfeffer

Forellen enthäuten, waschen und abtrocknen, mit viel Zitronensaft und etwas Salz einreiben und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Aus Mehl, Wein und 2 Eigelb den Teig anrühren, das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Forellen hineintauchen und in heißer Butter langsam braten (je Seite ca. 5 Min.)

Dazu schmeckt am Besten nur ein Salat mit vielen Kräutern.

Hierzu empfehle ich

2003 RIESLING SPÄTLESE feinherb ist der ideale Begleiter zu diesem Essen