

Neues aus der Taufsteinhütte

Jürgen Carnier hat zwei Spitznamen: „**Menschenschinder**“ - weil er sportlich betrachtet sich und andere wohl richtig schinden kann und „**Hirsch**“. Er ist ein richtig guter Langläufer und begeisterter **Mountainbiker** und verschwindet öfter aus der Küche und muss mal auf die Piste oder aufs Mountainbike, sehr zum Leidwesen seiner Angestellten. Den Rest der Zeit kocht er oder tritt als Fernsehkoch im hr auf



Den Wirsing in einer Pfanne mit etwas Butter und Schalotten anschwitzen mit Sahne angießen und den gewürfelten Handkäse hinzugeben.

Wirsing in die Forellenfilets eindrehen, am Schwanzende beginnen.

Den Schinken auf den Tisch legen und darin die gefüllten Forellen eindrehen.

Forellenfilet im Schinkenmantel (Vorspeisenportion)

2 Forellen (250 g)	30 g Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle	100 g Sahne
100 g Wirsing	1 Schalotte
50 g Sahne	50 g Weisswein
50 g Handkäs	Noilly Prat (Vermouth)
4 Scheiben Schinken	Pernod (Anis)



Forellen auf der überlappenden Schinkenseite in etwas Butter anbraten und anschließend bei 150 °C ca. 8 min. im Backofen garen.



Schalotten in Butter anschwitzen mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Vermouth, Pernod

Forellen, waschen, filetieren und Gräten entfernen. Forellenfilet mit der Hautseite auf das Schneidebrett legen und mit einem scharfen Messer, vom Schwanzende beginnend, die Haut entfernen.

Lecker anrichten und guten Appetit.