

Forelle auf Segurel Art

Zutaten für 6 Personen

6 entgrätete Forellen
350 g Maronen
2 Stängel feine Kräuter
120 g Schalotten
25 cl. Creme fraiche
6 große Crêpes (nicht zu dünn und nicht gesüßt)
80 g Butter (zum Kochen)
50 g Butter (zum Einfetten der Form)
50 g Mehl

Zubereitung

Kochen Sie die Maronen.

Bestäuben Sie die Forellen mit Mehl und braten Sie sie mit Butter und etwas Öl in der Pfanne an.

Legen Sie sie auf jedem Crêpe mit den geschnittenen feinen Kräutern, den gehackten Zwiebeln, den zerkleinerten Maronen, der Creme fraiche. Salzen und pfeffern.

Wickeln Sie die Forelle mit den Zutaten in die Crêpe ein und legen sie auf eine gut gebutterte Platte. Bedecken Sie alles mit einer gebutterten Alufolie.

Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

Truite à la Ségurel

Ingrédients pour 6 personnes

6 truites désarêtées
350 grammes de châtaignes
2 bottes de fines herbes
120 grammes d'échalotes
25 centilitres de crème fraîche
6 grandes crêpes (légèrement épaisses et non sucrées).
80 grammes de beurre (pour la cuisson)
50 grammes de beurre (pour beurrer le plat de cuisson)
50 grammes de farine.

Préparation

Faire cuire les châtaignes.
Fariner les truites et les cuire dans une poêle avec le beurre et un peu d'huile, les faire rissoler de chaque côté, puis les disposer sur chaque crêpe, avec les fines herbes ciselées, les échalotes hachées, les châtaignes concassées grossièrement, la crème fraîche, sel et poivre.
Replier la crêpe sur la truite avec sa garniture, mettre sur un plat grassement beurré, recouvrir d'un papier aluminium beurré lui aussi côté crêpe.
Cuire une douzaine de minutes à four chaud.

Pstrąg a la segurel

Składniki 6 osób

6 wyfiletowanych pstrągów
350 g kasztanów
2 wiązki ziół
120 g cebuli szalotki
25 centylitrów śmietany
6 dużych naleśników (średniej grubości, nie słodkich)
80 g masła (do smażenia)
50 g masła (do wysmarowania naczynia do pieczenia)
50 g mąki

Przygotowania

Ugotować kasztany.

Pstrągi oprószyć mąką i smażyć na patelni z dodatkiem roztopionego masła i odrobiną oleju, przyrumienić z każdej strony, następnie rozłożyć na naleśnikach wraz z przyprawami, posiekaną szalotką, podrobionymi na spore kawałki kasztanami, śmietaną, solą i pieprzem. Naleśniki zwinąć w rulon, położyć w naczyniu dobrze nasmarowanym masłem i przykryć folią aluminiową natłuszczoną od strony naleśników.

Piec 12 min. w ciepłym piekarniku.