



## Mediterrane Forelle mit Oliven, Kapern, Zitrone und rotem Pfeffer

Schnell und einfach ist die Forelle zubereitet. Würzige Oliven und pikante Kapern mit der feinen Schärfe der Zitronenbutter geben ihr den letzten Pfiff. – Lecker!

2 Personen

### ZUTATEN:

- 2 Regenbogenforellen (à 250 -300 Gramm)
- Meersalz
- 6 Lorbeerblätter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Mehl
- 3 EL fruchtiges Olivenöl
- 1EL Butter
- 100 g Butter
- 100 g schwarze Oliven
- 20 – 30 Gramm Kapern (Nonpareille)
- 1 – 2 TL eingelegter roter Pfeffer (abgetropft und leicht ange-drückt)
- 2 EL Zitronensaft
- 6 kleine Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie

**1** Die küchenfertigen Forellen waschen, innen und außen salzen und pfeffern, in Mehl wenden und das überflüssige Mehl abklopfen. In die Bauchhöhle je 3 Lorbeerblätter stecken. – In einer großen, möglichst beschichteten Bratpfanne das 3 EL Öl und 1 EL Butter erhitzen, die Forellen hineingeben und je 7 – 8 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze behutsam braten, bis die Haut kross und knusprig ist. Den Fisch aus der Pfanne nehmen, auf eine gut vorgewärmte Servierplatte legen und warm halten.

**2** Das überschüssige Öl-Buttergemisch aus der Pfanne gießen, die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Erhitzen, bis sich die Butter zu bräunen beginnt (Beurre noisette). Sofort Zitronensaft, die Oliven, Kapern und Pfefferkörner zugeben und kurz unter rühren erhitzen.

**3** ANRICHTEN: Die Zitronenbutter mit den Oliven, Kapern und Pfeffer über den Fisch verteilen, gebutterter Petersilienkartöffelchen und Zitronenscheiben anlegen. Mit Dill und Petersilie garnieren und sofort heiß servieren. – Einen frischen Blattsalat dazu reichen.