



Forelle blau

geschmolzene Butter, Zitrone, Salzkartoffeln, gemischter Salat

2 Personen

ZUTATEN

FORELLEN :

2 Forellen, tiefgefroren à 250 g
 1 Tasse Weinessig
 4 EL geschmolzene, warme Butter
 2 Zitronenviertel

GAR-SUD :

1,5 l Wasser
 200 ml trockener Weißwein
 2 Karotte
 1 Schalotte
 1 Stück Sellerie
 3 Stängel glatte Petersilie
 1 EL Senfkörner
 1 Lorbeerblatt
 1 Zweig Thymian
 10 EL Pfefferkörner
 5 Stück Piment
 1 EL Salz

BEILAGEN :

4 – 6 Salzkartoffeln
 frischer Salat nach Gusto
 4 EL Geschmolzene Butter

1 Die Karotte und Schalotten schälen. Karotte, Sellerie, Schalotten, Wein oder Weinessig und alle restlichen Gewürze zum Kochen bringen, salzen und etwa 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. – Am Ende der Kochzeit die Brühe durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb in eine Schüssel abseihen.

2 Die Brühe wieder in den Topf geben. Die Forellen nur von innen salzen. Die Brühe erneut zum Kochen bringen. Die Forellen in die kochende Fischbrühe geben.

3 Den Topf von der Flamme ziehen und den Fisch 15 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen (siehe Gartest der Forellen). Die Fische mit einem Sieblöffel aus dem Topf heben, gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier oder Stoffservietten zum Abtropfen geben.

4 Die Forellen sofort mit Salzkartoffeln und geschmolzener, leicht gesalzener Butter und Zitrone servieren. Ein leichter grüner Salat, Tomaten und Gurke passen sehr gut zu diesen Klassiker.