

Forelle blau

Zutaten für 4 Personen:

4 frische Forellen (à 250 g-350 g), 1 Tasse Essig, Salz, 1 l Wasser, 1 Schuß Weißwein, Essig, Salz, 1 Kästchen Kresse, 1 Zitrone, 1 Tomate.

Die Forellen werden unter kaltem Wasser gesäubert (Schuppen und Schleim nicht entfernen) und von innen leicht gesalzen. Wenn sie rund serviert werden sollen, bindet man die Fische mit einem durch Unterkiefer und Schwanzende gezogenem Faden zusammen.

Forellen mit Essig begießen, damit sie schön blau werden. Wasser mit Salz, Weißwein und einem Schuß Essig, eventuell mit Lorbeerblatt und 3 Pfefferkörnern aufkochen, dann die Forellen vorsichtig hineingeben. Ca. 15 Min. ziehen lassen. Die Fische danach vorsichtig aus dem Sud heben, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Mit Kresse, Tomaten- und Zitronenschnitzeln garnieren.

Als Beilage Petersilienkartoffeln, Meerrettichsahne oder zerlassene Butter reichen.

**DEUTSCHE
EDEL-FORELLE**

Köstlich frisch auf den Tisch!

A stylized, purple outline of a fish, facing right, positioned to the right of the main text and partially overlapping the word 'FORELLE'.

056955