



Forelle blau (für 4 Personen)

Zutaten:

**4 frische Forellen (a 250 g-350 g), 1 Tasse Essig, Salz,
1 Liter Wasser,
1 Schuss Weißwein, Essig, Salz, ein 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 Pfefferkörner aufkochen, dann die Forellen vorsichtig hineingeben.

Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Fische danach vorsichtig aus dem Sud heben, abtropfen lassen und auch einer vorgewärmten Platte anrichten.

Mit Kresse, Tomaten- und Zitronenschnitzeln garnieren.

Als Beilage Petersilienkartoffeln, Meerrettichsahne oder zerlassene Butter reichen.

Quelle: Deutsche Edel-Forelle