Lawine HOTEL

REZEPT VON EUREM LAWINEN - TEAM

FORELLE BÄRLAUCH

Zutaten:

- Forelle, ausgenommen
- Gewürz: Salz & Pfeffer
- Zitrone oder Worcester-Sauce
- Frische Bärlauch-Blätter
- Mandeln oder Pinienkerne
- Feines und viel Öl
- Mehl
- Butterschmalz

Zubereitung:

1.) Die Forelle auf den Außenseiten mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Forelle auf den Rücken legen und die Forelle auch im Inneren würzen.

2.) Von der Zitrone zwei dünne Scheiben abschneiden und zum Dekorieren am Ende auf die Seite legen. Die restliche Zitrone auspressen. In das Innere der Forelle Zitronensaft oder alternativ auch Worcester-Sauce geben.

3.) Bärlauch-Blätter klein schneiden und die Forelle damit füllen.

4.) Forelle mehlieren und dann in viel heißem Butterschmalz braten. Unser Tipp: Bei großen Forellen, im Ofen fertig backen. So bleibt die Forelle saftig.

5.) Wer mag kann die übrigen Bärlauch-Blätter klein schneiden und mit Mandeln oder Pinienkernen in feinem Öl pürieren. Das ergibt ein leckeres Bärlauch-Pesto.

6.) Zum Schluss das Bärlauch-Pesto und die Zitronenscheiben zur Forelle geben.
Heiß servieren

GUTEN APPETIT & FROHE OSTERN !
EUER LAWINEN-TEAM