



Forelle auf mediterrane Art

Zutaten: Forelle ca. 600 g, 350 g Kartoffeln, 250 g Zucchini, für 2 Personen 1 gr. Zwiebel, 3 Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 3 El Olivenöl, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Bund Dill, 1 Bund Schnittlauch, 1/8 Liter trockener Weißwein, 2 El Zitronensaft

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, waschen und in ganz dünne Scheiben schneiden, die Zucchini ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, längs halbieren und in feine Halbringe schneiden und Knoblauchzehen pressen. Diese mit den Kartoffeln und den Zucchini vermischen, 2 El. Olivenöl hinzufügen, salzen und pfeffern. Dille und Petersilie waschen und fein hacken und untermischen.

Die Kartoffel- Gemüsemischung in eine Auflaufform geben, mit dem Weißwein übergießen und mit Alufolie abdecken, das Gemüse in dem Backrohr, das auf 200 °C vorgeheizt wurde, ca. 30 Min. garen.

Die Forelle wird kalt ab gespült und trocken getupft, mit Zitronensaft beträufelt und von innen und außen gesalzen und gepfeffert. Die gewaschenen Frühlingszwiebeln in dicke Scheiben schneiden (ca. 5 mm) und diese in den Bauch der Forelle füllen. Die Auflaufform aus dem Backrohr nehmen, die Forelle auf das Gemüsebett legen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und noch ca. 20 Minuten gemeinsam im Backrohr garen.

Die Forelle herausnehmen, enthäuten und Kopf und Schwanz entfernen. Die Forellenfilets abheben und auf dem Gemüse anrichten. Soße aus der Form darüber geben und mit der fein gehackten Dille bestreuen.

Dazu kann stilgerecht Baguette gereicht werden.
Weißwein passt hervorragend.

Guten Appetit wünscht Ihnen

