



Forelle mit Frühlingskräutern

Zutaten: Eine große Forelle (möglichst ca. 2 kg), Rosmarin,
für 4 Personen Kräutersalz, Butter

Für die Kräutersauce:

1 Ei, 3 EL Sonnenblumenöl, Kräutersalz, gemischte frische
Kräuter (Basilikum, Petersilie, Kerbel, Dille, Minze,
Bärlauch usw.), 1/2 Becher Crème fraîche Kräuter,
ungespritzte Zitronenspalten

Zubereitung: Die Forelle waschen, Gräten, Kopf und Schwanz entfernen,
trocken tupfen salzen und leicht mit Zitronensaft beträufeln.
Forelle in 2 cm dicke Koteletts aufschneiden.
Butter mit klein gehacktem Rosmarin erhitzen einer
ungespritzten Zitronenspalte anrichten. Die Forellenkoteletts
zugeben und bei kleiner Flamme ungefähr 8-10 Min.
schmoren.

Für die Kräutersauce:

Öl und Ei mit Mixer schaumig schlagen, mit Kräutersalz
würzen. Crème fraîche Kräuter und die frischen
gewaschenen, klein geschnittenen Kräuter zugeben.
Forellenkoteletts dekorativ mit der Kräutersauce anrichten.
Mit einigen frischen Kräutern verzieren und mit
ungespritzten Zitronenspalten anrichten.
Als Beilage frische Petersilienkartoffeln servieren.
Harmonisch schmeckt dazu trockener Weißwein.

Guten Appetit wünscht Ihnen

