



Forelle mit Kräuterkruste

Zutaten: 4 Forellen, Zitronensaft, Salz, Öl
für 4 Personen Für die Kräuterkruste:
120 g Butter, 2 Eidotter, 2 El. frische Dille, 3 El. frische Petersilie, 3 El. frische Petersilie, 2 El. frischen Basilikum und 2 El. Thymian, 150 g Semmelbrösel, Kräutersalz, frisch geriebenen schwarzen Pfeffer, Parmesan

Zubereitung: Forellen ausnehmen, sorgfältig waschen, trocken tupfen und innen und außen salzen und leicht mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Kräuterkruste werden Eidotter und Butter cremig geschlagen; gewaschene klein gehackte Kräuter und Brösel zugeben. Mit (Kräuter-)Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Forellen beidseitig anbraten.

Backrohr auf Grillfunktion vorheizen. Die Forellen auf der Oberseite mit der Kräutermasse bestreichen und nach Belieben geriebene Parmesanflöckchen darüber streuen.

Ungefähr 6-8 Minuten (Mittelschiene) überkrusten lassen.

Als Beilage eignen sich sehr gut frische Petersilienkartoffeln oder Folienerdäpfel.

Guten Appetit wünscht Ihnen

