



Forellen im Lauchbett

Zutaten: 4 Forellen, Salz und frisch gemahlener Pfeffer, Saft von für 4 Personen 1 Zitrone, 1 kg Lauch, knapp 3/8 Liter trockener Weißwein, knapp 1/4 Liter Schlagobers, 25 g Butter

Zubereitung: Die ausgenommenen Forellen waschen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln. Der Lauch wird der Länge nach eingeschnitten, gründlich gewaschen und in etwa 1/2 cm breite Streifen geschnitten. In kochendem Salzwasser ca. 1 Minute lang blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Der gut abgetropfte Lauch wird auf den Boden einer gebutterten Auflaufform gegeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Weißwein und Sahne verquirlen und darüber gießen, die Forellen auf das Lauchbett legen und mit Butterflöckchen belegen.
Die Form mit Alufolie zudecken und im vorgeheizten Backrohr auf Mittelhitze bei 180 °C. 20 - 25 Min. garen. Mit frischem Baguette servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen

