

Rezept für Forelle nach Müllerin Art

Dauer:

30 – 40 Min. Zubereitungszeit

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Forellen (je ca. 200 g)
- 200 g Butter
- 75 g Butterschmalz
- 3 Zitronen
- 250 g Mehl
- 750 g Kartoffeln, klein
- 1 Bund Petersilie
- Salz

Zubereitung:

1. Zwei Zitronen auspressen, dritte Zitrone in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, ein paar Blätter im Ganzen zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Kartoffeln schälen und in einem ausreichend großen Topf 15-20 Minuten kochen.
2. In der Zwischenzeit Forellen innen und außen waschen, trocken tupfen, mit dem Saft einer Zitrone beträufeln, salzen und 10 Minuten beiseitelegen. Mehl auf einen großen, flachen Teller geben, Forellen darin wenden, so dass sie von allen Seiten bestäubt sind.
3. Butterschmalz und 75 g Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Forellen von beiden Seiten ca. 6-8 Minuten braten. Dabei immer wieder das heiße Fett mit einem Löffel über den Fisch schöpfen, damit er gleichmäßig gart.
4. 50 g Butter in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen, bis diese schaumig ist. Kartoffeln abgießen, mit in die Pfanne geben und in der zerlassenen Butter schwenken. Anschließend gehackte Petersilie hinzugeben und nochmals vermengen.
5. Restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen, den übrigen Zitronensaft und etwas Salz hinzugeben, mit einem Schneebesen verrühren.
6. Fisch aus der Pfanne nehmen, überschüssiges Fett abtropfen lassen, auf vorgewärmten Tellern mit Petersilienkartoffeln anrichten. Ein wenig der Mischung aus Zitronensaft und Butter über die Forellen geben, mit der restlichen gewaschenen Petersilie und jeweils einer Zitronenscheibe garnieren. Sofort servieren.

TIPP:

Auch Ofenkartoffeln und Bratkartoffeln sind gut als Beilage geeignet. Wer es leichter mag, kann einen grünen Salat, einen Tomatensalat oder einen klassischen Gurkensalat dazu reichen.