

Gefüllte Forelle aus dem Backofen



Zutaten:

- Zutaten für 4 Portionen:
- 4 Forellen
- 1 Zitrone
- Suppengemüse
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 40 g Meerrettich
- 3 EL Dill
- 3 EL Petersillie
- 200 g Crème Fraiche
- Zucker
- 1/8 Liter Brühe
- 1/8 Liter Schlagsahne
- 1/8 Liter Weißwein

Zubereitung:

1. Forellen waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen.
2. Eine Hand voll Suppengemüse mit der Hälfte der Butter ca. 3 Minuten dünsten.
3. Die Hälfte des Meerrettichs, 2 EL Crème fraîche, Dill und Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Forellen damit füllen und in eine ofenfeste Form legen. Die restliche Butter in Flöckchen auf die Fische legen. Brühe in die Form geben und im Ofen ca. 30 Minuten garen.
5. Fisch aus der Form nehmen. Den Fond durch ein Sieb gießen, Wein, Sahne und restliche Crème fraîche dazugeben und aufkochen lassen.
6. Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich, Zucker und evtl. noch etwas Zitronensaft abschmecken, über die Fische gießen und mit Kartoffeln servieren.